Kalendarz Imprez Kulinarnych Dolnego Śląska

2019

DOLNY ŚLĄSK



Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego
Departament Obszarów Wiejskich i Zasobów Naturalnych
Wydział Obszarów Wiejskich

Wybrzeże Słowackiego 12-14
50-411 Wrocław
www.dolnyslask.pl

tel. 71 776-93-50
71 776-90-30
71 776-93-98
e-mail: monika.michalska@dolnyslask.pl

Zdjęcia i opisy zostały udostępnione przez organizatorów imprez.
Terminy imprez mogą ulec zmianie, dlatego prosimy o wcześniejsze dowiadywanie się u organizatorów, zgodnie z podanymi danymi kontaktowymi.

Nakład: 2 000 sztuk
Publikacja sfinansowana ze środków budżetu Samorządu Województwa Dolnośląskiego
Wrocław 2019

Egzemplarz bezpłatny



Opracowanie graficzne, skład, druk
Z. P. Polimer
Koszalin, ul. Szczecińska 34
www.drukarniapolimer.pl



Szanowni Państwo!

Mam niezwykłą przyjemność przedstawić Państwu ósmą edycję Kalendarza imprez kulinarnych zaplanowanych na rok 2019.

W różnych zakątkach Dolnego Śląska odbędą się takie wydarzenia jak jarmarki, targi czy festiwale a także konkursy, na których prezentowane zostaną lokalne potrawy przygotowane z wyjątkowych produktów wytworzonych według unikalnej regionalnej receptury.

Kalendarz ten, to wspaniała podróż po różnorodności kulinarnej Dolnego Śląska, oraz okazja do zagłębienia się w tradycję regionu.

Przedstawione wydarzenia stworzą również możliwość poznania walorów turystycznych naszego województwa, zarówno tych historycznych, jak i przyrodniczych. Sprzyjać temu będzie fakt, iż spora liczba imprez kulinarnych odbędzie się w pobliżu wielu atrakcji krajoznawczych.

W tym wypadku, na główną uwagę zasługuje bogactwo kulinarne Dolnego Śląska, o czym świadczy stale rosnąca liczba odwiedzających i turystów biorących udział w wydarzeniach wymienionych w Kalendarzu.

Imprezy te stanowią doskonałe źródło wiedzy na temat naturalnych produktów szeroko cenionych w dobie wysoko przetworzonej żywności, a smakowite potrawy przyrządzone według tradycyjnych receptur zadowolą podniebienie zwolenników dobrych smaków.

Serdecznie Państwa zapraszam do zagłębienia się w lekturze, jaką jest Kalendarz w Państwa rękach. Żywię nadzieję, że każdy z Państwa znajdzie dla siebie odpowiednio ciekawe wydarzenie, a udział wzbogaci Państwa o nowe i satysfakcjonujące doznania kulinarne oraz zaprezentuje bogactwo i oryginalność kulinarną Dolnego Śląska.

Łączę wyrazy szacunku,

Marcin Gwóźdź
Wicemarszałek Województwa Dolnośląskiego



kwiecień

maj

czerwiec

Targ Ziemi 124 w Marcinowicach	6
Górskie smaki w Siedlęcinie	7
Wielkanocny jarmark myśliwski i produktów lokalnych	8
Prusicki zlot foodtrucków	9
Jarmark Wielkanocny w Świeradowie Zdroju	10
Mistrz jaja – Wielkanocne tradycje kulinarne w Górach Sowich	11
Prezentacja Wojewódzkich Tradycyjnych Stołów Wielkanocnych	12
Jarmark Wielkanocny w Ścinawce Średniej	13
Jarmark Wielkanocny w Ząbkowicach Śląskich	14
Gminny Przegląd Wielkanocny w Rosochatej	15
Gminny konkurs palm wielkanocnych i prezentacja potraw	16
Jarmark Wielkanocny w Pieszycach	17
Jarmark Wielkanocny w Strzegomiu	18
XV Tradycje Stołu Wielkanocnego	19
Pokaz Stołów Wielkanocnych i Kiermasz Świąteczny w Domaniowie	20
Jarmark Wielkanocny w Lubaniu	21
Chleb, śledź i grosz w Legnicy	22
Festyn Pierogowy w Dąbrowie Bolesławieckiej	23
Majówka w Folwarku	24
Święto Niezapominajki w Ziębicach	25
Jarmark Produktów Lokalnych podczas XIII Dni Obornik Śląskich	26
Dzień Otwarty Młyna Skokowa	27
XXXIX Dni Otwarte Doradztwa Rolniczego w Świdnicy	28
XX konkurs kulinarny na najlepszą potrawę regionalną i wypieki ciast	29
Święto Miasta Bystrzyca Kłodzka	30
Światowy Dzień Pszczoły w Oławie	31
Dzień sąsiada w Bagieńcu	32
Festiwal Europa na Widelcu 2019	33
Dni Prusic na Stadionie Orła	34
„Święto bociana” w Kosiskach	35
Jarmark Bierutowski	36
Dworzyskowy konkurs kuchni myśliwskiej	37
XIX Kwisonalia w Gryfowie Śląskim	38
Bałkańska Festa w Bolesławicach	39
Dni Międzylesia – Grillowanie pod Trójmorskim Wierchem	40
Festyn Naleśnikowy w Kraśniku Dolnym	41
Biskupicki Złoty Kłos 2019 w Biskupicach Oławskich	42
Święto miodu i produktu regionalnego w Bolkowie	43
Funny Food w Legnicy	44



Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” 45
Festiwal słodkości w Wambierzycach 46
Święto makaronu w Przybyłowicach 47
Piknik Miodowo-Truskawkowy 48
Czerwcówka w Folwarku 49
Dni Goethego oraz Jarmark Natury w Bagieńcu 50
GRILL & GULASZ rodzinne piknikowanie 51
XVII Dolnośląski Festiwal Zupy w Jedlinie-Zdrój 52
VII Festiwal Smaków Liczyrzepy i IV Jarmark Ducha Gór 53
VIII Historyczny Jarmark Parafialny w Głębowicach 54

Prusickie gminne piknikowanie 55
Festiwal piwa i sera w Srebrnej Górze 56
Miodowe Lato Kłodzka 57
Lipcowa Wegetariada w Jaworze 58
Święto Pečenicy w Gościszowie 59
Festiwal kuchni polowych w gminie Walim 60
VII Gaworzycki Jarmark Kupiecki produktów tradycyjnych i regionalnych 61
Międzynarodowy Festiwal Piosenki Greckiej 62
Pejzaże Kulinarne Polanicy 63
W lawendowym raju 64
Piknik nad Kwisą pt. „Izerski Płomień” 65
Pierogove Love w Jugowie 66
Święto pieroga w Białawach 67
Święto Jemioły i Pieroga w Jemielnie 68

VII Forum Tradycji w Kłodzku 69
Festyn pszczelarski w Godzięcinie 70
Śpiewające Wsie w Malinie 71
VII Festiwalu Produktu Lokalnego w Krzydlinie Wielkiej 72
„Festiwal Ciasta i Kawy” w Jedlinie-Zdrój 73
Izerski Jarmark Ekologiczny w Świeradowie Zdroju 74
XXIV Biesiada Zespołów Kresowych w Pielgrzymce 75
Noworudzkie zabawy z kawą 76
Festiwal Lata w Miękini 77
Święto wrzosu w Borówkach 78
XXVIII Międzynarodowy Festiwal Folkloru w Strzegomiu 79
XII Festiwal sera w Dziećmorowicach 80
Sierpniówka w Folwarku 81
Otwarte Mistrzostwa Legnicy w Lepieniu Pierogów 82
Święto Pszczoły w Białym Kościele 83



sierpień

wrzesień

Święto Pstrąga w Bolkowicach	84
VII Jarmark Garncarski w Nowogrodźcu	85
Festiwal twarogu w Międzyborzu	86
Ogórkowanie w gminie Żmigród	87
Dzień Placka w Henrykowie Lubańskim	88
Targi Zdrowej Żywności - Zdrowie ma smak	89
Jakuby Święto Starego Miasta	90
Święto Chleba i Piernika w Jaworze	91
Zioła, miody i inne w Bagieńcu	92
Lubański Festiwal Folklorystyczny „FolkArt”	93
Miodobranie w Dzierżoniowie	94
Jarmark św. Bartłomieja w Działoszynie	95
Festiwal Kapusty w Bierkowicach	96
IX Święto Mleka w Kamiennej Górze	97
Jarmark nad Świdną – poznajemy nasze wyroby lokalne	98
V Piknik Ziemniaczany w Nowym Dworze	99
Dzień Ziemniaka w Miłoszycach	100
Jarmark Produktu Lokalnego w Strzelinie	101
Święto pieczonego ziemniaka w Dobroszycach	102
Festiwal Pasternaka w Stoszowicach	103
Dynie, cukinie i inne w Bagieńcu	104
Bałkańskie Święto Pity w Lipianach	105
VIII Dolnośląski Dzień Pszczelarza	106
Święto Pierogów w Paszowicach	107
“Wyprodukowano pod Śnieżką” w Jeleniej Górze	108
Kiermasz „Górskie Smaki u Księcia Pana”	109
Święto Ziemniaka w Piszkowicach	110
Festiwal Mąki w Siedlimowicach	111
Festiwal Kapusty i Pieroga w Księginicach	112
Dolnośląskie Święto Pieroga w Czarnym Borze	113
XX Międzynarodowe warsztaty pszczelarskie – Bartnictwo w Sudetach Zachodnich	114
Gala Techniki Rolniczej w Piotrowicach Świdnickich	115
Festiwal Karpia Milickiego	116
Dolnośląskie Targi Produktu Lokalnego w Świdnicy	117
X Jarmark Regionalny i 27. edycja Europejskich Dni Dziedzictwa	118
Święto Chleba w Milikowie	119
Święto Prawdziwka i Śliwki Węgierki w Paszowicach	120
Gminne pyrkowanie w Bukowinie Sycowskiej	121
Święto pieczonego ziemniaka w Piotrowicach	122



Święto Miodu i Wina w Oleśnicy 123
Święto wina w Środzie Śląskiej 124
Festiwal Słoików w gminie Dzierżoniów 125
Święto Ziemniaka w Ząbkowicach Śląskich 126
Co dwie głowy to nie jedna –boguszowskie święto jesiennych plonów 127
„Dary Lasu" w Lwówku Śląskim 128
XX Dolnośląskie Święto Miodu i Wina w Przemkowie 129
Święto grzyba leśnego w Niwkach Książęcych 130

"Smaki rybne" w Łagowie 131
Winobranie w Bagieńcu 132
Oktober Festung w Kłodzku 133
Agroturystyczne Święto Wina i Miodu Pitnego 134
Żmigrodzki festiwal karpia i lasu „Karp w lesie" 135
Święto Dyni im. Mikołaja Nowosada w Wierzbnej 136
Festiwal Pierogów w Międzylesiu 137
Festiwal Potraw w Biedrzychowicach 138

Święto Niepodległości i VIII Bieg Gęsi 139
„Niepodległość uczcić ze smakiem Jedliny" 140

13. Zlot Mikołajów w Sycowie 141
Bożonarodzeniowe Spotkanie Wigilijne Mieszkańców Gminy Strzegom 142
Bożonarodzeniowy Izerski Jarmark Rękodzieła i Sztuk Wszelakich 143
Jarmark Bożonarodzeniowy w Dobroszycach 144
IV Jarmark Adwentowy w Jelczu-Laskowicach 145
Jarmark Sowiogórski w Srebrnej Górze 146
V Wińszczańskie Targi Bożonarodzeniowe 147
Tradycje Bożonarodzeniowe w Osieku 148
„Ale Pasztet!" w Zamku Kliczków 149
Międzyleska Choinka na Święta 150
Miękiński Kiermasz Bożonarodzeniowy 151
Jarmark Bożonarodzeniowy w Ścinawce Średniej 152
Pokaz Stołów Bożonarodzeniowych i Kiermasz Świąteczny w Domaniowie 153
Prezentacja Wojewódzkich Tradycyjnych Stołów Wigilijnych 154
Jarmark Bożonarodzeniowy w Ząbkowicach Śląskich 155
Konkurs Potraw Bożonarodzeniowych w Spalonej 156
Spotkanie przy Wigilijnym Stole 157
III Kunicki Jarmark Bożonarodzeniowy 158
Jarmark Bożonarodzeniowy w Pieszycach 159
Jarmark Bożonarodzeniowy w Lubaniu 160

Targ Ziemi 124 w Marcinowicach



termin: Pierwsza niedziela miesiąca od kwietnia do grudnia 2019 r.

miejsce: Gospodarstwo Przypałacowe „Bzowa Ostoja”, Krasków, 58-124 Marcinowice

Ta inicjatywa z całą pewnością skradnie serca wszystkich spragnionych nieprzetworzonego i wykonanego z pasją jedzenia. To również okazja do poznania lokalnych twórców i artystów. Targ Ziemi 124 to inicjatywa oddolna, niezależna i niekomercyjna. Organizatorzy szukają pasjonatów, osób bezkompromisowo podchodzących do swojego produktu lub dzieła, nie korzystających z półproduktów. Zakażdymwytworem,czymiejscemstoiwizja.Z takiegokluczadobieranisąwystawcy. Od kwietnia do grudnia 2019 roku odbędzie się dziewięć edycji Targu Ziemi 124 – każda w pierwszą niedzielę miesiąca. Miłośników najlepszych jakościowo produktów zapraszamy do Bzowej Ostoi w Kraskowie w gminie Marcinowice.

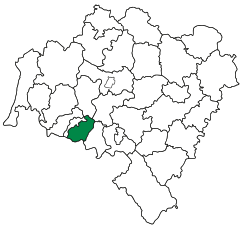
organizator: Kooperatywa 124, Gminny Ośrodek Kultury w Marcinowicach, www.facebook.com/targziemi124

kontakt: Joanna Maślukiewicz, tel. 504 593 556, Izabela Gamperl, tel. 530 991 353, e-mail: targziemi124@gmail.com





Górskie smaki w Siedlęcinie



termin: W każdą sobotę miesiąca od kwietnia do grudnia 2019 r., w godz. 10.00-13.00

miejsce: Wieża Książęca,
Siedlęcin, ul. Długa 21, 58-508 Jelenia Góra,

Jesteśmy grupą rolników i wytwórców żywności, których łączy pasja do ekologii i lokalności. Produkujemy żywność, która pochodzi głównie z naszych pól i jest wytwarzana naszymi rękoma. Nie chcemy zatruwać naszych klientów agrochemią ani chemicznymi dodatkami do żywności. W związku z tym, konsekwentnie dążymy do tego, aby nasze plony oraz żywność przez nas produkowana były całkowicie wolne od zbędnych, często szkodliwych dodatków. To jest naszym celem oraz misją. Uważamy, że skrócenie drogi, jaką pokonuje żywność od producenta do konsumenta jest sytuacją bardzo korzystną dla obydwu stron. Dlatego stworzyliśmy Targ Rolny „Górskie Smaki" w Siedlęcinie.

organizator: Stowarzyszenie „Wieża Książęca w Siedlęcinie"
www.wiezasiedlecin.pl

kontakt: Ludmiła Gajda, tel. 882 964 805





Wielkanocny jarmark myśliwski i produktów lokalnych



termin: Kwiecień 2019 r.

miejsce: Rynek w Prusicach

Wydarzenie kulinarno-turystyczne rozpoczynające świąteczny sezon w Gminie Prusice. Na Prusickim Rynku przygotowany zostaje szereg atrakcji m.in. prezentacje i pokazy tematyczne, ciekawe występy, koncerty m.in. lokalnych zespołów ludowych. Na licznych stoiskach można zaopatrzyć się m.in. w: wyroby wędliniarskie z dziczyzny, mięso z dzika, jelenie, sarny, naturalne pieczywo i wypieki, naturalne sery z mleka koziego, miody, akcesoria myśliwskie, produkty z ekologicznych gospodarstw, ozdoby świąteczne, ceramika, alkohole i browar rzemieślniczy. Każdego zachęcamy do udziału w degustacji m.in. bigosu myśliwskiego oraz żurku z białej kiełbasy.

organizator: Burmistrz Miasta i Gminy Prusice, Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Prusicach, www.prusice.pl, www.facebook.com/gminaprusice

kontakt: Joanna Sroga, tel. 71 312 62 24, wew. 38, e-mail: j.sroga@prusice.pl, Paweł Grzeb, tel. 71-312-63-10, e-mail: p.grzyb@prusice.pl,







Prusicki zlot foodtrucków

termin: Kwiecień 2019 r.

miejsce: Rynek w Prusicach

Podczas zlotu pojawiają się foodtrucki z kuchnią meksykańską, litewską czy dobrze znane punkty z burgerami, frytkami i zapiekankami jak również smakołykami na słodko, np. z goframi, czy pączkami z nutellą. Zapraszamy wszystkich, którzy chcą poznać nowe smaki i spędzić czas w wyjątkowej atmosferze!

organizator: Burmistrz Miasta i Gminy Prusice, Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Prusicach, www.prusice.pl, www.facebook.com/gminaprusice

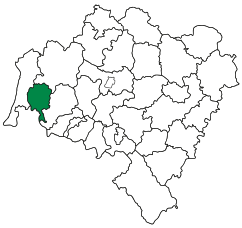
kontakt: Joanna Sroga, tel. 71 312 62 24, wew. 38, e-mail: j.sroga@prusice.pl
Paweł Grzeb, tel. 71-312-63-10, e-mail: p.grzyb@prusice.pl







Jarmark Wielkanocny w Świeradowie Zdroju



termin: Kwiecień 2019 r.

miejsce: Hala Spacerowa Domu Zdrojowego, ul. Konstytucji 3 Maja, Świeradów-Zdrój

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

organizator: MCKAPG Stacja Kultury, Urząd Miasta Świeradów-Zdrój

kontakt: Diana Słupska, tel. 75 71 36 482





Mistrz jaja – Wielkanocne tradycje kulinarne w Górach Sowich



termin: 4 kwietnia 2019 r. (czwartek)

miejsce: Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu

Celem imprezy jest kultywowanie tradycji Świąt Wielkanocnych, zaprezentowanie młodemu pokoleniu tradycji stołu polskiego, przekazanie dziedzictwa kulinarnego, a także wzajemne przekazywanie sobie tradycyjnych przepisów. Wydarzenie ma formę konkursu kulinarnego. Całość oprawiona jest w występy artystyczne, ludowe. Wszyscy przybyli mają okazję zakupić także wspaniałe rękodzieło.

organizator: Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu

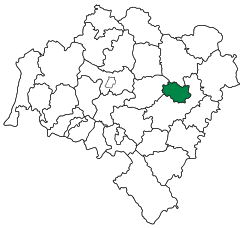
kontakt: Wioletta Sowa, tel. 723 970 611







Prezentacja Tradycyjnych Stołów Wielkanocnych



termin: 6 kwietnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Pasaż Grunwaldzki, piętro: 0

Tradycyjne przysmaki wielkanocne, ręcznie malowane pisanki i starannie przygotowane palmy to wszystko prezentuje 26 Kół Gospodyń Wiejskich z Dolnego Śląska. Stoły pełne wielkanocnych przysmaków m. in. paschy, babek, serników, mazurków, wędzonek, faszerowanych jajek, żurku, pasztetów, swojskiej kiełbasy, szynki i wiele innych potraw, które są częścią tradycji Święta Wielkiej Nocy. Serdecznie Zapraszamy!

organizator: Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego oraz Dolnośląska Izba Rolnicza we Wrocławiu

współorganizator: Pasaż Grunwaldzki oraz Wojewódzkie Związki Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych

kontakt: Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, tel. 71 776 93 50





Jarmark Wielkanocny w Ścinawce Średniej



termin: 7 kwietnia 2019 r. (niedziela)

miejsce: Hala sportowo-widowiskowa, ul. Sikorskiego 34, Ścinawka Średnia

Jarmark Wielkanocny w Ścinawce Średniej stanowi swego rodzaju tygiel tradycji i zwyczajów związanych z wiosennymi świętami, które na ziemi radkowskiej zaszczepili jej nowi mieszkańcy, którzy przybyli tu z różnych stron kraju: Sądecczyzny, Kresów, centralnej Polski i innych regionów, a które kultywują ich dzieci i wnukowie. To prezentacja stołów wielkanocnych i konkretnych potraw – każdego roku jedna z nich stanowi motyw przewodni. Na ów Jarmark składa się również scena artystyczna, którą programem wypełniają zarówno dzieci, jak i dorośli oraz typowy kiermasz produktów nie tylko świątecznych, skupiający: rękodzielników, twórców ludowych i wytwórców produktów lokalnych. Są degustacje, konkursy, prezentacje wydawnictw okolicznościowych i in. W imprezę mocno zaangażowane są koła gospodyń wiejskich, placówki oświatowe z radami rodziców, dzięki czemu za każdym razem cechuje ją ogromna różnorodność smaków i zapachów.

organizator: Gmina Radków

kontakt: Agnieszka Cyron, Centrum Inicjatyw Wiejskich w Ścinawce Górnej, tel. 74/873-33-43, e-mail: a.cyron@radkowklodzki.pl





Jarmark Wielkanocny w Ząbkowicach Śląskich



termin: 13 kwietnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Rynek w Ząbkowicach Śląskich

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

organizator: Ząbkowicki Ośrodek Kultury, Urząd Miejski w Ząbkowicach Śląskich; www.zabkowiceslaskie.pl; www.e-zok.pl

kontakt: Zbigniew Kukiełka, Kierownik Wydziału Rozwoju i Promocji, tel. 74 8-165-322, e-mail: zbigniew.kukielka@zabkowiceslaskie.pl





Gminny Przegląd Wielkanocny w Rosochatej



termin: 13 kwietnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Wiejski Ośrodek Kultury w Rosochatej

Przegląd Wielkanocny jest tradycją w gminie Kunice. Każdego roku sala Wiejskiego Ośrodka Kultury w Rosochatej wypełnia się barwnymi pisankami, smacznie pachnącymi wypiekami których wszyscy mogą spróbować oraz pięknymi, ogromnymi palami. Zdecydowanie najpyszniejszym punktem konkursu są wypieki wielkanocne, stoły wręcz uginają się pod świątecznymi mazurkami, babkami, sernikami i wieloma innymi słodkościami których nie sposób wymienić. Uczestnicy imprezy mają możliwość w jednym miejscu spróbować tradycyjnych potraw znajdujących się na stołach wielkanocnych w różnych zakątkach naszego kraju. Celem konkursu jest kultywowanie tradycji Świąt Wielkiej Nocy.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Kunicach, www.gokis-kunice.pl

kontakt: Jacek Stacewicz, tel. (076) 8575-477, e-mail: kunice.gokis@gmail.com







Gminny konkurs palm wielkanocnych i prezentacja potraw



termin: 13 kwietnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Centrum Biblioteczno-Kulturalne w Krzeszowie, ul. Kalwaria 1, Krzeszów

Konkurs ma na celu kultywowanie tradycji związanych z okresem Świąt Wielkiej Nocy, w szczególności kulinarnych aspektów tych świąt (potraw, zdobienia stołów i święconki). Uczestnikami konkursu są mieszkańcy gminy wiejskiej Kamienna Góra, w szczególności lokalne Koła Gospodyń, Stowarzyszenia, Sołectwa, które prezentują potrawy wielkanocne. Jednym z elementów w tracie trwania imprezy jest Konkurs Palm Wielkanocnych, organizowany w Domu Kultury od około 20 lat i przez ten czas przybierał różne formy. Początkowo palmy wykonywała szkoła w Krzeszowie, teraz do konkursu przystępują szkoły, przedszkola, stowarzyszenia, świetlice środowiskowe, sołectwa a także osoby prywatne z całego terenu gminy. Najwyższą palmę (ok. 18 metrów wysokości) wykonywało w ostatnich latach sołectwo Olszyny.

organizator: Centrum Biblioteczno-Kulturalne Gminy Kamienna Góra, www.cbkkrzeszow.pl

kontakt: Aldona Słupska-Czerniak, tel. 75 610 60 62, e-mail: asc.kam@op.pl





Jarmark Wielkanocny w Pieszycach



termin: 13 kwietnia 2019 r. (sobota)

miejsce: MBP-CK w Pieszycach,
ul. Kopernika 37, 58-250 Pieszyce

Podczas Jarmarku Wielkanocnego wystawcy mają możliwość wystawienia na sprzedaż wyrobów domowej produkcji jakimi są artykuły spożywcze oraz rękodzieło z motywami Wielkanocnymi. Odwiedzający mają okazje kupić potrawy regionalne najczęściej przygotowywane przez gospodynie, sołectwa, szkoły, przedszkola itp. Jarmarkowi towarzyszą różnorodne atrakcje, koncerty, recitale i prezentacje oraz wystawy artystyczne wykonawców z Polski i Czech.

organizator: Gmina Pieszyce

współorganizator: Gmina Bohuslavice i Gmina Nova Paka







Jarmark Wielkanocny w Strzegomiu



termin: 14 kwietnia 2019 r. (niedziela)

miejsce: Hala sportowa Ośrodka Sportu i Rekreacji w Strzegomiu

Cykliczna impreza kulturalna odbywająca się w Niedzielę Palmową. Do udziału w wydarzeniu zapraszani są rękodzielnicy ludowi, koła gospodyń wiejskich, świetlice wiejskie, przedstawiciele wsi Gminy Strzegom, zespoły folklorystyczne, placówki oświatowe, organizacje i stowarzyszenia senioralne. W programie Jarmarku jest udział we Mszy Świętej, prezentacje artystyczne, pokaz rękodzieła ludowego oraz prezentacja i degustacja potraw wielkanocnych, nalewek i ciast.

organizator: Strzegomskie Centrum Kultury

kontakt: Elżbieta Pienio, tel. 74/649 44 05, e-mail: e.pienio@sck.strzegom.pl





XV Tradycje Stołu Wielkanocnego



termin: 14 kwietnia 2019 r. (niedziela)

miejsce: Szkoła Podstawowa,
ul. Kolejowa 18, 58-124 Marcinowice

Tradycje Stołu Wielkanocnego to impreza, która z roku na rok cieszy się większym zainteresowaniem wśród odwiedzających jak i wystawców, których w ubiegłym roku było ponad sześćdziesięciu. Impreza stanowi wspaniałe wprowadzenie w największe i zarazem najważniejsze święta chrześcijańskie, pełne symboli i polskich tradycji. Swoim zasięgiem obejmuje ona cały region Ziemi Świdnickiej, Dolny Śląsk oraz partnerskie miasta i powiaty z Polski i zagranicy. W uroczystości biorą czynny udział organizacje pozarządowe, rady sołeckie, lokalni przedsiębiorcy, zespoły artystyczne, przedszkola i szkoły.

organizator: Gmina Marcinowice, Powiat Świdnicki, Gminny Ośrodek Kultury w Marcinowicach, www.tradycjestolu.marcinowice.pl

kontakt: Dawid Sobczyk, tel. 74 858 55 33, e-mail: gok@marcinowice.pl





Pokaz Stołów Wielkanocnych i Kiermasz Świąteczny w Domaniowie



termin: 14 kwietnia 2019 r. (niedziela)

miejsce: Dom Strażaka,
Domaniów 65, 55-216 Domaniów

Pokaz Stołów Wielkanocnych jest cykliczną imprezą odbywającą się w Niedzielę Palmową. Podczas tego wydarzenia Koła Gospodyń Wiejskich prezentują przygotowane przez siebie potrawy wielkanocne, na pięknie przystrojonych stołach. W czasie pokazu można zasmakować potraw regionalnych, jak i również podziwiać stoiska z lokalnym rękodziełem. Panie są utalentowane i co roku zachwycają swoją pomysłowością. W trakcie wydarzenia organizowane są konkursy na: Najlepiej Zaaranżowany Stół, Najpiękniejszą Palmę i np. Tradycyjną Babę Wielkanocną. Świąteczny czas umilają występy Orkiestry Dętej Ochotniczej Straży Pożarnej w Domaniowie, Chóru Jubilat lub sekcji wokalnej CKiC. Już od wielu lat pokazy są dumą gminy.

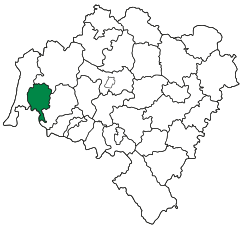
organizator: Gmina Domaniów, Centrum Kultury i Czytelnictwa Gminy Domaniów

kontakt: Centrum Kultury i Czytelnictwa Gminy Domaniów, tel. 71 301 78 79, e-mail: kultura@gminadomaniow.pl





Jarmark Wielkanocny w Lubaniu



termin: 17 kwietnia 2019 r. (środa)

miejsce: Lubański rynek

Jeśli lubicie jarmarkowy klimat - koniecznie odwiedźcie wiosną Lubań. Zapraszamy do degustacji regionalnych wyrobów, świątecznych specjałów kulinarnych jak kolorowe mazurki, pieczone baranki, pisanki, baby i palmy wielkanocne, swojskie pasztety, tradycyjne sery, kiełbasy oraz miody. Oryginalne dekoracje rękodzielnicze – jarmarkowo-wiosenny zawrót głowy. Przed Wielkanocą lubański rynek nabiera świątecznego klimatu. Jak na jarmark przystało, we wspaniałej scenerii naszego rynku jest gwarno i wesoło. Liczne stragany rozstawione przy sukiennicach kuszą i wabią przysmakami i rękodziełem, wracamy wtedy do handlowych tradycji. Zapraszamy tych, którzy uwielbiają chodzić po straganach, podziwiać cudeńka, niepowtarzalne przedmioty posiadające duszę zrobione w zaciszu domu bądź pracowni. Uczestnicząc w jarmarku możecie nie tylko zakupić cudowne prezenty wielkanocne, dekoracje czy przepyszne wypieki, ale również wykazać się kreatywnością na warsztatach rękodzielniczych. Dodatkową atrakcją jest muzyka na żywo – wspólnego śpiewania w świątecznej atmosferze, chyba też sobie nie odmówicie.

organizator: Łużyckie Centrum Rozwoju w Lubaniu
www.luban.pl, www.facebook.com/lubieluban

kontakt: Łużyckie Centrum Rozwoju, tel. 75 645 66 03, e-mail: promocja@luban.pl







Chleb, śledź i grosz w Legnicy



termin: 19 kwietnia 2019 r. (piątek)

miejsce: Legnica, Rynek

Tradycyjnie w Wielki Piątek Panie z legnickiego Stowarzyszenia Kobiety Europy rozdają chleby, śledzie i grosze, czyli wielkopostną jałmużnę. Ten wielkopostny obyczaj zrodził się w legnickich klasztorach Benedyktynek i Kartuzów. Od czasów średniowiecza obie wspólnoty wraz z fundacją księżnej Jadwigi w Wielki Piątek rozdawały wszystkim potrzebującym chleb o wadze ok. 1 kg, po jednym śledziu oraz nowy grosz, wybity w mennicy wrocławskiej. To był srebrny grosz, za który można było wówczas kupić na rynku jednego, może dwa śledzie. Czyli miał swoją wartość. Śledzie, podobnie jak za dawnych czasów, są pokarmem postnym, o symbolicznym znaczeniu, które utrwalone zostało w historii miasta - w nazwie renesansowych kamieniczek przy Rynku, zwanych „Śledziówkami". Już po raz 17 Kobiety z legnickiego stowarzyszenia rozdadzą 150 bochenków chleba i 50 kilogramów śledzi.

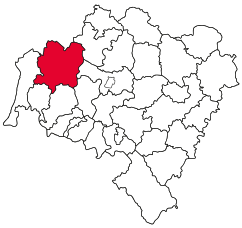
organizator: Stowarzyszanie Kobiety Europy

kontakt: Stowarzyszenie Kobiety Europy, Elżbieta Chucholska,
tel. +48 780 042 470





Festyn Pierogowy w Dąbrowie Bolesławieckiej



termin: Maj 2019 r.

miejsce: Boisko sportowe w Dąbrowie Bolesławieckiej

Impreza o tematyce pierogowej. Konkurs własnoręcznie wykonanych pierogów „ruskich" oraz prezentacja pierogów zrobionych z tradycyjnych przepisów oraz nowych. Impreza pierogowa posiada także oprawę artystyczną, czyli piosenki, zespoły oraz tańce.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu z/s w Kruszynie oraz Komitet Organizacyjny wsi Dąbrowa Bolesławiecka, www.gokis.boleslawiec.org

kontakt: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu z/s w Kruszynie, tel./fax 75-732-14-77, e-mail gokisbeata@wp.pl







Majówka w Folwarku



termin: Maj 2019 r.

miejsce: Piotrowice Świdnickie k. Jaworzyny Śląskiej, zespół pałacowo-folwarczny

Zapraszamy wszystkich, którzy mają ochotę poczuć jak pachnie i smakuje maj na wsi, spędzić ten czas w bliskości z naturą i poznać naturalne produkty. Serdecznie zapraszamy do Muzeum Techniki Rolniczej w Piotrowicach Świdnickich, które prezentuje historię, bogactwo i dorobek jednej z najważniejszych dziedzin aktywności mieszkańców Dolnego Śląska – rolnictwa i własnych produktów. Podczas Majówki w Folwarku będzie można zjeść i poznać naturalne produkty.

organizator: Fundacja Ochrony Dziedzictwa Przemysłowego Śląska, www.muzeatechniki.pl

kontakt: Roksana Banaszczak, tel. 692 407 401, e-mail: roksana.banaszczak@muzeatechniki.pl, Marta Chryszczanowicz, e-mail: marta.chryszczanowicz@muzeatechniki.pl





Święto Niezapominajki w Ziębicach



termin: 12 maja 2019 r. (niedziela)

miejsce: Lubnów 10, 57-220 Ziębice

Nazwa wydarzenia nawiązuje nie tylko do kwiatu, którego sezon kwitnienia obserwujemy w maju, ale zwraca uwagę na to, o czym nie należy na co dzień zapominać. A warto pamiętać o naszej kulturze, historii, języku, czy tradycjach. Na co dzień ludziom powinien przyświecać nadrzędny cel: życie w miłości i szacunku do siebie i do przyrody. Dbanie o przyrodę to nasz obowiązek. Nie musimy jej pomagać, nie musimy jej poprawiać, gdyż przyroda jest doskonała sama w sobie. Podczas „Święta Niezapominajki" można będzie spróbować ekologicznych produktów, a także poobcować z naturą w jej najczystszej postaci.

organizator: Robert Wagner

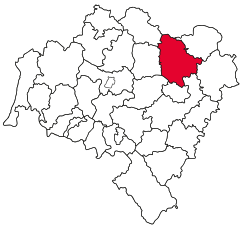
kontakt: Robert Wagner, tel. 691 146 844







Jarmark Produktów Lokalnych podczas XIII Dni Obornik Śląskich



termin: 17-18 maja 2019 r. (piątek-sobota)

miejsce: Targowisko „Mój Rynek" w Obornikach Śląskich

Dwudniowa impreza składa się z piątkowych Dni Młodzieży – na scenie prezentują się miejscowe zespoły młodzieżowe oraz gwiazda wieczoru (w tym roku Zespół Weekend). W sobotę organizowany jest festyn rodzinny połączony z jarmarkiem produktów lokalnych. Podczas imprezy organizowany jest konkurs na najładniejsze stoisko lokalnych wytwórców, którzy prezentują kulinarne atrakcje regionu: pierogi, miody, pieczywo, cista, chleby. Od kilku lat Dniom Obornik towarzyszy Zjazd Pojazdów Zabytkowych. Gwiazdą wieczoru w sobotę 18 maja 2019 roku będzie Krzysztof Cugowski. Zapraszamy na pyszne jedzenie do Obornik Śląskich.

organizator: Gmina Oborniki Śląskie

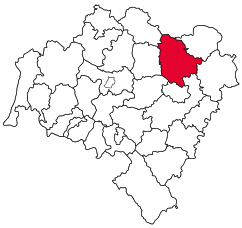
kontakt: Gmina Oborniki Śląskie, tel. 71 310 35 19,
e-mail: www.oborniki-slaskie.pl







Dzień Otwarty Młyna Skokowa



termin: 18 maja 2019 r. (sobota)

miejsce: Młyn Skokowa,
ulica Młynarska 3, Skokowa, 55-110 Prusice

Dzień Otwarty Młyna Skokowa to jedyna w roku okazja, by poznać tajniki produkcji mąki, zajrzeć w niedostępne zwykle zakamarki i poczuć klimat 118 letniego Młyna. Każdy uczestnik poznaje tradycyjny proces produkcji mąki bez polepszaczy i może zakupić nasze produkty na miejscu, jak również zapytać o wszystkie szczegóły dotyczące mąk i ich zastosowania. Dzień Otwarty Młyna Skokowa to także okazja do spędzenia czasu na łonie natury, z dala od miejskiego zgiełku, z dziećmi, rodziną i przyjaciółmi. (Młyn Skokowa jest otoczony terenem zielonym idealnym do piknikowania i zabawy z dziećmi na świeżym powietrzu). Atrakcje dodatkowe: relaks na trawie, śpiew ptaków, jarmark lokalnych produktów (możliwość zakupu serów, kiszonek, miodów, chlebów, może truskawek, ciast, lodów naturalnych i innych produktów lokalnych), darmowy zakwas do wypieku chleba, domowe jedzenie oparte na lokalnych produktach, warsztaty dla dzieci i dorosłych prowadzone przez lokalnych producentów, plac zabaw ze strefą kreatywną dla najmłodszych, pokazy wypieku chleba i prelekcje, możliwość przejażdżki na koniu.

organizator: Jerzy Sznajder Młyn Gospodarczy,
www.facebook.com/mlynskokowa

kontakt: Grzegorz Sznajder, tel.791131717, e-mail: mlynskokowa@gmail.com







XXXIX Dni Otwarte Doradztwa Rolniczego w Świdnicy



termin: 18 maja 2019 (sobota)

miejsce: Teren Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Świdnicy, ul. Wałbrzyskiej 25/27, Świdnica

Dni Otwarte Doradztwa Rolniczego to nie tylko okazja do zaprezentowania doradztwa rolniczego oraz rolnictwa jako doskonale rozwijającej się gałęzi dolnośląskiej gospodarki. To również możliwość skorzystania z doradztwa w punktach informacji instytucji. Tej plenerowej imprezie, jak corocznie, towarzyszyć będą dolnoślązcy producenci wyrobów regionalnych. Uczestnicy będą mogli zasmakować chleba ze smalcem i ogórkiem, zaopatrzyć się w wszelkiego rodzaju produkty regionalne: sery, miody, oleje, soki czy wyroby wędliniarskie i wina. Podczas imprezy odbędzie się Seminarium dotyczące rolnictwa społecznego, a w programie nie zabraknie także tematycznych paneli dyskusyjnych oraz kącika z atrakcjami i konkursami dla najmłodszych.

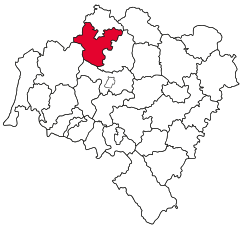
organizator: Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu

kontakt: Katarzyna Cymbała, Dział Rozwoju Obszarów Wiejskich, tel. 71 339 80 21 wew. 152, e-mail: katarzyna.cymbala@dodr.pl









XX konkurs kulinarny na najlepszą potrawę regionalną i wypieki ciast

termin: 18 maja 2019 r. (sobota)

miejsce: Świetlica wiejska (tereny zielone) w Sobinie

XX-tej Edycji Konkursu Kulinarnego towarzyszyć będzie wiele atrakcji dla dorosłych i dzieci, począwszy od występów lokalnych zespołów folklorystycznych po warsztaty, wystawy, animacje. Co roku z tej okazji Wiejski Ośrodek Kultury wydaje książeczkę kulinarna ze wszystkimi przepisami uczestników. Konkurs ma swoja wieloletnią tradycję, cieszy się ogromnym zainteresowaniem wśród wszystkich mieszkańców. Każdy może wziąć udział w konkursie ponieważ organizator dba o to, aby kategorie konkursu były skierowane od najmłodszych do najstarszych mieszkańców Gminy Polkowice. Naszym celem jest upowszechnianie tradycji kulinarnych przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Dużym sukcesem jest odtworzenie przepisów na „Polkowicką Kószkę" – ciastko bezowe oraz „Żeberka po polkowicku".

organizator: Wiejski Ośrodek Kultury w Sobinie

kontakt: Kamil Kindra, tel. (76) 844 04 40, e-mail: wok@wok.sobin.pl







Święto Miasta Bystrzyca Kłodzka



termin: 18-19 maja 2019 r. (sobota-niedziela)

miejsce: Plac rekreacyjny w Bystrzycy Kłodzkiej, ul. Strażacka

Święto Miasta Bystrzyca Kłodzka to niezwykłe wydarzenie dla mieszkańców, a także turystów odwiedzających tą malowniczą miejscowość. W 2019 roku jest tym bardziej wyjątkowe, ponieważ Bystrzyca Kłodzka obchodzi jubileusz 700-lecia nadania praw miejskich. Podczas dwudniowej imprezy, zaplanowanych jest wiele atrakcji m.in. występy artystyczne, koncerty, działania sportowe, pokazy taneczne, a także liczne atrakcje i animacje przygotowane dla dzieci i dorosłych. Nieodłącznym elementem Święta Miasta Bystrzyca Kłodzka jest Jarmark Floriański, który przyciąga swoją różnorodnością, w trakcie wydarzenia odbywają się prezentacje kulinarne gminnych Kół Gospodyń Wiejskich, prezentacje polskich i czeskich wystawców rękodzieła artystycznego, produktu regionalnego m.in.: przetworów pszczelich, chleby, ciasta, wędliny, soki owocowe, dżemy, piwa, nalewki. Impreza ma charakter: kulturalny, rekreacyjny i promocyjny.

organizator: Miejsko Gminny Ośrodek Kultury w Bystrzycy Kłodzkiej

kontakt: Amelia Iwańska, Kierownik ds. promocji i organizacji imprez
tel. +48 74 811 05 91





Światowy Dzień Pszczoły w Oławie



termin: 19 maja 2019 r. (niedziela)

miejsce: Marcinkowice, ul. Wrocławska 1

Promocja produktów pszczelich oraz wyrobów spożywczych z udziałem miodu. Możliwość degustacji i zakupów produktów spożywczych, uzyskanie informacji o produktach pszczelich, materiałów informacyjno-promocyjnych. Konkursy, gry i zabawy dla dzieci to dodatkowe atrakcje mające miejsce podczas wydarzenia.

organizator: Rejonowe Zrzeszenie Pszczelarzy w Oławie

kontakt: Prezes RZP Oława Henryk Kłak, tel. 663 111 253







Dzień sąsiada w Bagieńcu



termin: 25 maja 2019 r. (sobota)

miejsce: Fundacja Spichlerz Kultury,
Bagieniec 20, 58-140 Jaworzyna Śląska

Dzień Sąsiada ma zjednoczyć Europę również na poziomie lokalnym. W pierwszej połowie XX wieku w polskich wsiach panował obyczaj tak zwanej „tłoki", czyli sąsiedzkiej pomocy. Jeśli któryś z gospodarzy nie mógł sam wykonać pracy na czas, pomagała mu cała wieś. Towarzyszył temu rytuał, łącznie z poczęstunkiem muzyką i tańcami. Obecnie w miastach czasami w jednym bloku mieszka więcej osób niż w małej wsi, a wiele z nich widuje się rzadko. Z drugiej strony coraz więcej mieszkańców miast przeprowadza się na wieś. Nowi mieszkańcy nie integrują się z lokalną społecznością. Dlatego w obchodach Dnia Sąsiada bierze udział coraz więcej miejscowości. W naszym powiecie jest to pierwsza taka inicjatywa wypełniona warsztatami dla dzieci i dorosłych, występami artystycznymi oraz sielską atmosferą spotkania na trawie. Towarzyszący imprezie Majowy Jarmark Produktów Lokalnych wypełniony jest pachnącymi ziołami i produktami wytworzonymi przez naszych lokalnych wytwórców.

organizator: Fundacja Spichlerz Kultury

współorganizator: Urząd Gminy Jaworzyna Śląska oraz Starostwo Powiatowe w Świdnicy

kontakt: Violetta Mazurek, tel. 601 552 699, e-mail: spochlerzkultury@gmail.com





Festiwal Europa na Widelcu 2019



termin: 29 maja - 2 czerwca 2019 r. (środa-niedziela)

miejsce: Wrocław, Rynek

Na początku czerwca Wrocław ma swoje kulinarne święto – festiwal „Europa na Widelcu". Po raz pierwszy odbyła się 4 czerwca 2009 roku – Wrocław świętował w ten sposób rocznicę pierwszych wolnych wyborów. Wydarzeniu patronuje Robert Makłowicz. Tegoroczna edycja obfituje w kilka szczególnie ważnych dla Polski rocznic. Festiwal rozpocznie się w środę jarmarkiem produktów regionalnych. Będzie można skosztować i kupić smakołyki z różnych zakątków Dolnego Śląska. W sobotę wrocławscy kucharze zaserwują dania tradycyjnie kojarzone z wybranymi regionami europejskimi. Świętować będziemy także 30. rocznicę tzw. okrągłego stołu i 15-lecie wejścia Polski do Unii Europejskiej. Oprócz strawy dla ciała, zapewnimy też pokarm dla ducha – m.in. wyjątkowe atrakcje z okazji Dnia Dziecka, konkursy, tort i koncert. Szczegóły programu na www.smakiwroclawia.pl

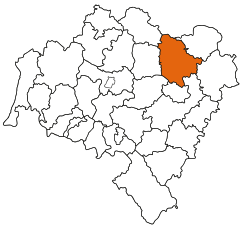
organizator: Biuro Promocji Miasta i Turystyki Urzędu Miejskiego Wrocławia, www.bip.um.wroc.pl

kontakt: Małgorzata Wojciechowska, tel. +49 717 77 74 65, e-mail: malgorzata.wojciechowska@um.wroc.pl





Dni Prusic na Stadionie Orła



termin: Czerwiec 2019 r.

miejsce: Stadion Orła w Prusicach

Święto miasta to przede wszystkim okazja do spotkań i wspólnej zabawy podczas wydarzeń kulturalnych i sportowych. Podczas każdej edycji Dni Prusic pojawiają się ciekawe stoiska sołectw i stowarzyszeń z terenu Gminy Prusice oferujące lokalne produkty: sery, miód, mąka, nalewki, sezonowe warzywa i owoce.

organizator: Burmistrz Miasta i Gminy Prusice, Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Prusicach, www.prusice.pl, www.facebook.com/gminaprusice

kontakt: Joanna Sroga, tel. 71 312 62 24, wew. 38, e-mail: j.sroga@prusice.pl, Paweł Grzeb, 71-312-63-10, e-mail: p.grzyb@prusice.pl





„Święto bociana” w Kosiskach



termin: Czerwiec 2019 r.

miejsce: Plac sportowo-rekreacyjny w Kosiskach

Impreza ma charakter plenerowy, a jej motywem przewodnim jest bocian. W programie przewidziane są liczne atrakcje: animacje dla dzieci, konkursy, gry i zabawy sprawnościowe, warsztaty sprawnościowe, warsztaty tworzenia figurek bociana, występy artystyczne. Goście będą mieli również okazję posmakować domowych wypieków, swojskich wyrobów, nie zabraknie również karkówki i kiełbasek grilla. Na zakończenie imprezy zabawa taneczna. Święto bociana to doskonała okazja do zabawy dla całych rodzin. Serdecznie zapraszamy do Kosisk.

organizator: Grupa Odnowy Wsi Kosiska

kontakt: Robert Fudali, tel. 668 020 330





Jarmark Bierutowski



termin: Czerwiec 2019 r.

miejsce: Rynek Bierutowa

Jarmark Bierutowski od lat cieszy się ogromnym uznaniem wśród mieszkańców, oprócz koncertów na dużej scenie, można skosztować swojskich wyrobów w domkach promocyjnych. Przez lata przewinęły się swojskie sery, ciasteczka i ciasta wypieczone przez KGW z naszego terenu, pajda chleba ze smalcem i ogórkiem małosolnym oraz różnego rodzaju pierogi. Mieszkańcy naszej gminy bardzo chętnie zwiedzają stoiska kulinarne, wymieniają doświadczenia, jak również dzielą się przepisami i wskazówkami, co do prezentowanych potraw.

organizator: SOKiS w Bierutowie

kontakt: Grzegorz Zmarzły, tel. 071/314 64 71





Dworzyskowy Konkurs Kuchni Myśliwskiej



termin: 1 czerwca 2019 r. (sobota)

miejsce: Kompleks „Dworzysko”,
al. Spacerowa 22, Szczawno-Zdrój

Dworzyskowy Konkurs Kuchni Myśliwskiej to kontynuacja dwóch dotychczasowych ogólnopolskich edycji, które odbyły się w 2017 i 2018 r. w Kompleksie „Dworzysko” w Szczawnie-Zdroju. Konkurs będzie pokazem sztuki kulinarnej prezentowanej przez przedstawicieli obiektów gastronomicznych z Polski i Europy, a jego celem będzie powrót do tradycji polskich dań myśliwskich. Rywalizacja wyłoni talenty kulinarne wśród zawodowych kucharzy i będzie niezwykle ciekawym widowiskiem dla wszystkich, którzy odwiedzą Kompleks „Dworzysko”. Uczestników oceniać będą najlepsi Szefowie Kuchni, często znani z popularnych programów telewizyjnych o tematyce kulinarnej. Zaplanowane są pokazy kulinarne, warsztaty dla dzieci i prezentacje. Dodatkową atrakcją tego dnia będą stoiska z produktami regionalnymi oraz przedstawicieli branży gastronomicznej. Zwieńczeniem będzie Gala w Hali Spacerowej Uzdrowiska Szczawno-Jedlina połączona z ogłoszeniem wyników i wręczeniem nagród.

organizator: „Dworzysko” R. Tomaszewski i synowie Spółka z o.o.
www.dworzysko.pl, Facebook: Dworzysko

kontakt: Agnieszka Kunc-Mosoń tel. 74 886 99 02,
e-mail: sekretariat@dworzysko.pl







XIX Kwisonalia w Gryfowie Śląskim



termin: 1-2 czerwiec 2019 r. (sobota-niedziela)

miejsce: Bulwar nad Kwisą w Gryfowie Śląskim

Kwisonalia, to Święto Miasta Gryfowa Śląskiego, którego nazwa nawiązuje do przepływającej przez miasto rzeki. Święto swoim charakterem szeroko promuje walory Kwisy a szczególnie jej florę i faunę. Bardzo duży nacisk organizatorzy kładą na promocję wszelkiego rodzaju potraw z ryb. Corocznie organizowany jest konkurs kulinarny „Smaki Kwisy", w którym mają możliwość wzięcia udziału amatorzy nie związani profesjonalnie z gastronomią. W ubiegłych latach gościli u nas również znani kucharze: Grzegorz Russak – kucharz gawędziarz, znawca kuchni myśliwskiej, Karol Okrasa – kucharz, autor i prezenter telewizyjnych programów o tematyce kulinarnej, Jakub Kuroń oraz Remigiusz Rączka. Widownia miała możliwość oglądać przeprowadzane przez nich pokazy kulinarne oraz kosztować przygotowanych potraw. Poza tym odbywają się konkursy związane z wodą m.in.: Turniej Miast „O Galon Wody Święconej Przemienionej w Wino" oraz zawody wędkarskie na Jeziorze Złotnickim. Dużym zainteresowaniem cieszy się Bieg Gryfitów oraz Rowerowy Cross Gryfitów. Na scenie, corocznie, bogaty program artystyczny.

organizator: Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Gryfowie Śląskim, Rynek 1, 59-620 Gryfów Śląski, www.mgok.gryfow.pl

kontakt: Anna Michalkiewicz, tel. 757 812 900, e-mail: mgokgryfow@wp.pl





Bałkańska Festa w Bolesławicach



termin: 2 czerwca 2019 r., godz. 14.00 (niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Bolesławicach

Bałkańska Festa to impreza, która przedstawia zwyczaje muzyczne i kulinarne reemigrantów z terenów byłej Jugosławii. Ciekawostką jest zupa paprykowa (gotowana w wielkim kotle) z przepisu bośniackiego, kasza tzw. pura oraz peczenica i pita bałkańska.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu z/s w Kruszynie oraz Komitet Organizacyjny wsi Bolesławice, www.gokis.boleslawiec.org

kontakt: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu z/s w Kruszynie oraz Komitet Organizacyjny wsi Bolesławice, tel./fax 75-732-14-77,
e-mail gokisbeata@wp.pl





Dni Międzylesia – Grillowanie pod Trójmorskim Wierchem



termin: 7-9 czerwca 2019 r. (piątek-niedziela)

miejsce: Pole Biwakowe Międzylesie

Jest to impreza cykliczna, której ważnym punktem są honorowe odznaczenia dla wyróżniających się na rzecz społeczności lokalnej. Z tej okazji wręczane są wyróżnienia „Zasłużony dla Miasta i Gminy Międzylesie". Następnie odbywają się imprezy sportowo -rekreacyjne, turnieje np. Lekkoatletyczny Trójbój Przyjaźni Przygranicznej na stadionie Międzylesie. W sobotę 08 czerwca 2019 r. Odbywa się również szereg atrakcji dla dzieci i osób dorosłych, natomiast ważnym, kulinarnym elementem na Polu Biwakowym jest Grillowanie pod Trójmorskim Wierchem oraz pokazy i konkursy kulinarne - „Specjał z Grilla„. Całemu przedsięwzięciu towarzyszą również występy zespołów muzycznych oraz tanecznych, zabawa taneczna, oraz pokaz sztucznych ogni.

organizator: Miejsko Gminny Ośrodek Kultury w Międzylesiu, Urząd Miasta i Gminy Międzylesie, Samorządowa Szkoła Podstawowa Międzylesie

kontakt: MGOK Międzylesie tel. 748 126 343,
UMiG Międzylesie, tel. 748 126 327





Festyn Naleśnikowy w Kraśniku Dolnym



termin: 8 czerwca 2019 r., godz. 15.00 (sobota)

miejsce: Plac przy Domu Ludowym w Kraśniku Dolnym

Festyn w Kraśniku Dolnym to impreza, której tematem przewodnim są naleśniki. Naleśnik to danie mączne smażone na patelni, a jednak może być wykorzystywane do wielu potraw jak np. krokiety. Przepisy na tę potrawę pochodzą nie tylko z Polski, ale także z innych krajów Europy. Zapraszamy Państwa do zapoznania się z możliwościami wykorzystania ich przy towarzyszących występach artystycznych oraz konkursach.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu z/s w Kruszynie oraz Komitet Organizacyjny wsi Kraśnik Dolny, www.gokis.boleslawiec.org

kontakt: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu z/s w Kruszynie, tel./fax 75-732-14-77, e-mail: gokisbeata@wp.pl







„Biskupicki Złoty Kłos 2019” IX Targi Produktu Lokalnego



termin: 9 czerwca 2019 r. (niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Biskupicach Oławskich

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

organizator: Miejsko-Gminne Centrum Kultury w Jelczu-Laskowicach
www.mgck-jl.pl

współorganizator: Burmistrz Jelcza-Laskowic, Sołtys i Rada Sołecka Biskupic Oławskich

kontakt: Marzena Niżyńska, 509-618-511, e-mail: imprezy@mgck-jl.pl





Święto miodu i produktu regionalnego w Bolkowie



termin: 9 czerwca 2019 r. (niedziela)

miejsce: Ośrodek Wypoczynku Świątecznego (basen), ul. Polna 19, 59-420 Bolków

Jest organizowane cyklicznie w ramach Dni Bolkowa, zawsze w I połowie czerwca. Uroczystości te cieszą się dużym zainteresowaniem i renomą. Uczestnicy imprezy mogą tu nie tylko posmakować pysznego miodu (który jest produktem regionalnym) i wszelkich wyrobów z nim związanych, ale także zakupić profesjonalny sprzęt pasieczny. Wśród odwiedzających największą popularnością cieszą się różnego rodzaju degustacje miodów, miodów pitnych, nalewek oraz kosmetyków zrobionych na bazie wyrobów pszczelich. Impreza jest doskonałą okazją do promocji naszego produktu regionalnego jakim jest MIÓD oraz wyrobów od niego pochodzących.

organizator: Gminno Miejski Ośrodek Kultury, Sportu i Rekreacji w Bolkowie, ul. Szpitalna 16, 59-420 Bolków, www.domkultury-bolkow.pl, Miejsko-Gminne Koło Pszczelarzy, tel. 603 099 160

kontakt:: Bogusław Krukowski, tel. 75-7413431, e-mail: poczta@domkultury-bolkow.pl







Funny Food w Legnicy



termin: 14-16 czerwca 2019 r. (piątek-niedziela)

miejsce: Legnica, Rynek

Niezwykłe wydarzenie w ramach 42. Satyrykonu. Czyli wielkie żarcie w wielkim żarcie. Satyrykon podany na talerzu. Wszyscy odwiedzający rynek w tym czasie będą mogli spróbować potraw z całego świata, nie zabraknie też innych atrakcji takich jak warsztaty, koncert czy wystawy.

organizator: Legnickie Centrum Kultury, www.lck.art.pl,
ul. Długa 21, Siedlęcin, 58-508 Jelenia Góra

kontakt: Elżbieta Pietraszko, Instruktor ds. wystawiennictwa i organizator imprezy „Satyrykon", tel. 76 723 37 03, e-mail:elapietraszko@poczta.onet.pl





Konkurs „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”



termin: 15 czerwca 2019 r. (sobota)

miejsce: Pasaż Grunwaldzki, piętro: 0

Głównym celem konkursu jest identyfikacja i promocja polskich produktów regionalnych, osadzonych w polskiej tradycji i od lat wytwarzanych tymi samymi metodami i według tych samych receptur. Przetwory mięsne, owocowe, warzywne, produkty mleczne, zbożowe, cukiernicze, miody i napoje – w tych kategoriach dolnośląscy producenci zgłaszają produkty do Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów”. Podczas konkursu nominowane są również produkty do głównej nagrody „Perła”, która wręczana jest podczas targów „Smaki regionów” w Poznaniu. Odwiedzający mogą skosztować dolnośląskich specjałów i porozmawiać z producentami o ich recepturach na smaczne i zdrowe produkty. Zapraszamy!

organizator: Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, Dolnośląska Izba Rolnicza we Wrocławiu

współrganizator: Pasaż Grunwaldzki

kontakt: Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, tel. 71 776 93 50





Festiwal słodkości w Wambierzycach



termin: 15 czerwca 2019 r. (sobota)

miejsce: Wambierzyce, Parking przy ul. Noworudzkiej

Festiwal Słodkości to impreza dla wszystkich, którzy kochają – jak sama nazwa wskazuje – wszelkie słodkości, a zwłaszcza w postaci domowych wypieków. Każdego roku angażują się w niego panie z kół gospodyń wiejskich, rad sołeckich oraz lokalnych stowarzyszeń, dzięki czemu jest w czym wybierać, tak pod względem ilości, jak i różnorodności. Nie brakuje też tradycyjnych wypieków „zaszczepionych" na ziemi radkowskiej przez dziadków i ojców obecnych mieszkańców, którzy w 1945 r. i później przyjechali z różnych regionów kraju, jak również akcentów czeskich, z uwagi na blisko granicy. Każdy Festiwal Słodkości w Wambierzycach to także konkurs wypieków, ocenianych przez profesjonalne jury. Każdej imprezie towarzyszą też dodatkowe atrakcje, np. w ubiegłym roku była to Kawa Pol-Czeszka – według specjalnie opracowanej receptury przez znanego baristę, która z ciastem smakowała wyśmienicie, jak również kiermasz lokalnych produktów. Tak będzie również w tym roku. Nie zabraknie też występów artystycznych, konkursów dla publiczności i in. atrakcji.

organizator: Gmina Radków

kontakt: Aleksandra Kowalczyk, Urząd Miasta i Gminy Radków
tel. 74 873-50-28, e-mail: a.kowalczyk@radkowklodzki.pl





Święto makaronu w Przybyłowicach



termin: 16 czerwca 2019 r. (niedziela)

miejsce: Plac przy świetlicy wiejskiej w Przybyłowicach, Gmina Męcinka,

Święto makaronu wpisało się w kalendarz imprez organizowanych w gminie Męcinka. Podczas uroczystości organizowana jest Olimpiada Makaronowa, w której bierze udział kilka drużyn. Każda z nich przygotowuję potrawę składającą się gównie z makaronu. Zmagania makaronowe to tylko jedna z atrakcji zaproponowana przez organizatorów. W ramach imprezy przewidziane są również atrakcje dla najmłodszych m.in. dmuchane zjeżdżalnie, malowania twarzy i zabaw sportowo -plastyczne. To wspaniała feta dla miłośników makaronu w każdej postaci.

organizator: Sołtys, Rada Sołecka, radna, koło gospodyń wiejskich oraz OSP Przybyłowice.

kontakt: Bożena Kaczmarek, tel. 502 229 935







Piknik Miodowo-Truskawkowy



termin: 16 czerwca 2019 r. (niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Żelaźnie

Piknik Miodowo-Truskawkowy to impreza organizowana cyklicznie w trzecią niedzielę czerwca. Wybierając się w tym dniu z rodziną do Żelazna, można nie tylko dobrze zjeść, ale także świetnie się bawić. A jak już o jedzeniu mowa... miód i truskawki, to składniki każdego skrupulatnie przygotowanego smakołyku. Nie może oczywiście zabraknąć konkursów na najlepsze ciasto miodowe i truskawkowe! Niejeden chciałby być w komisji... A na deser tort w kształcie truskawki lub pszczoły. A jaki będzie w tym roku? Dowiecie się Państwo, jeśli przyjedziecie do Żelazna! Zapraszamy!

organizator: Koło Gospodyń Wiejskich Żelazno, Ochotnicza Straż Pożarna Żelazno oraz Niepubliczna Szkoła Podstawowa w Żelaźnie

kontakt: Mariola Kozak, tel. 605 579 499





Czerwcówka w Folwarku



termin: 20-23 czerwca 2019 r. (czwartek-niedziela)

miejsce: Piotrowice Świdnickie k. Jaworzyny Śląskiej, zespół pałacowo-folwarczny

Czy ekologia może być ciekawa? Jak żyć zgodnie z naturą? Jak przygotowywać i wykorzystywać naturalne produkty spożywcze o tym dowiemy się podczas imprezy na rozpoczęcie wakacji w Muzeum Techniki Rolniczej w Piotrowicach Świdnickich. W tym czasie będziemy mogli również zapoznać się z wytwórcami naturalnych produktów z regionu Dolnego Śląska. Będzie można także uzyskać porady ziołolecznictwa.

organizator: Fundacja Ochrony Dziedzictwa Przemysłowego Śląska, www.muzeatechniki.pl

kontakt: Roksana Banaszczak, tel. 692 407 401
e-mail: roksana.banaszczak@muzeatechniki.pl
Marta Chryszczanowicz, e-mail: marta.chryszczanowicz@muzeatechniki.pl





Dni Goethego oraz Jarmark Natury w Bagieńcu



termin: 22 czerwca 2019 r. (sobota)

miejsce: Fundacja Spichlerz Kultury,
Bagieniec 20, 58-140 Jaworzyna Śląska

Dni Goethego w Bagieńcu czyli letnia scena teatralna to otwarta platforma komunikacji pomiędzy światem teatru a publicznością. Projekt ten ma być kontynuacją spotkań ze sztuką, realizowanych w Bagieńcu przez wiele lat aż od 2006 roku. Dzięki atrakcyjnej formie i różnorodnej propozycji programowej, chcemy zachęcić do uczestnictwa w kulturze szerokie grono mieszkańców Powiatu Świdnickiego i Dolnego Śląska. W otoczeniu przyrody każdego roku można uczestniczyć w wyjątkowych, poruszających występach teatralnych. Wszystkie wydarzenia mają otwarty, bezpłatny charakter. Całemu przedsięwzięciu towarzyszy jarmark produktów lokalnych, podczas którego można zakupić wyjątkowe produkty pochodzące od regionalnych producentów.

organizator: Fundacja Spichlerz Kultury

współorganizator: Urząd Gminy Jaworzyna Śląska oraz Starostwo Powiatowe w Świdnicy

kontakt: Violetta Mazurek, tel. 601 552 699, e-mail: spochlerzkultury@gmail.com





GRILL & GULASZ rodzinne piknikowanie



termin: 22 czerwca 2019 r. (sobota)

miejsce: Park Jordanowski w Walimiu

Wydarzenie będzie miało formę święta rodzinnego - gotujemy i grillujemy w grupach. Impreza ma na celu integrację społeczeństwa oraz kultywowanie tradycji kulinarnych i dziedzictwa kulturowego. W trakcie święta rozstrzygnięty zostanie konkurs.

organizator: Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu, Gmina Walim

kontakt: Wioletta, tel. 723 970 611





XVII Dolnośląski Festiwal Zupy w Jedlinie-Zdrój



termin: 23 czerwca 2019 r. (niedziela)

miejsce: Jedlina-Zdrój

Unikalny w swojej formie, wzbogacony o elementy rękodzielnicze i wyroby regionalne, Dolnośląski Festiwal Zupy jest od lat jednym z najbardziej atrakcyjnych wydarzeń kulinarnych w regionie. Podczas Festiwalu gościmy gastronomików z różnych regionów Polski. Reprezentowane są najlepsze restauracje, gospodarstwa agroturystyczne, gospody i zajazdy, ale także stowarzyszenia i grupy zorganizowane. Do naszego uzdrowiska przyjeżdżają kucharze, dla których gotowanie jest nie tylko zawodem, ale także pasją. U nas dzięki urokowi miasta i gościnności mieszkańców znajdują niepowtarzalny klimat do realizacji swoich pomysłów. Uczestnicy konkursu mają możliwość promowania swojej działalności poprzez umieszczenie materiałów reklamowych na swoim stanowisku podczas imprezy, natomiast dla zwycięzców konkursu przewidziane są zawsze atrakcyjne NAGRODY!

organizator: Centrum Kultury w Jedlinie-Zdroju, ul. Piastowska 13, 58-330 Jedlina-Zdrój, www.ckjedlina.pl

kontakt: Laura Szelęgowicz, tel. 606 732 361, e-mail: imprezy@jedlinazdroj.eu





VII Festiwal Smaków Liczyrzepy i IV Jarmark Ducha Gór



termin: 30 czerwca 2019 r. (niedziela)

miejsce: Restauracja Dwór Liczyrzepy,
ul. Obrońców Pokoju, Karpacz

Festiwal Smaków Liczyrzepy prezentuje kulinarne dziedzictwo, rękodzieła i inne formy tradycyjnej aktywności kulturalnej regionu Kotliny Jeleniogórskiej i Dolnego Śląska. Ma charakter wydarzenia plenerowego, podczas którego twórcy i producenci prezentują, poddają degustacji i sprzedają swoje wyroby. Imprezie towarzyszą występy artystyczne. Festiwal bazuje na dziedzictwie kulinarnym oraz kulturowym Kotliny Jeleniogórskiej oraz Dolnego Śląska. W ramach festiwalu organizowane są konkursy kulinarne: „Pojedynek Mistrzów", „Najlepsza Kuchnia Liczyrzepy" i „Danie Liczyrzepy", w których udział biorą szefowie kuchni lokalnych restauracji i hoteli, restauratorzy oraz kucharze amatorzy m.in. koła gospodyń wiejskich. W konkursie „Danie Liczyrzepy" zwycięska potrawa wchodzi do Karty Menu Restauracji Dwór Liczyrzepy. W ubiegłorocznym plebiscycie Gazety Wrocławskiej „Wielkie Odkrywanie Dolnego Śląska" Festiwal Smaków Liczyrzepy zajął I miejsce w kategorii „Wydarzenie Kulinarne Roku".

organizator: Restauracja Dwór Liczyrzepy www.dworliczyrzepy.pl,
Miasto Karpacz www.karpacz.pl,

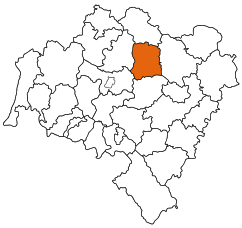
kontakt: Maciej Rybiałek, e-mail: m.rybialek@hotel-relaks.pl







VIII Historyczny Jarmark Parafialny w Głębowicach



termin: 30 czerwca 2019 r.

miejsce: Głębowice 46, 56-160 Wińsko,
plac przy Zespole Poklasztornym

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

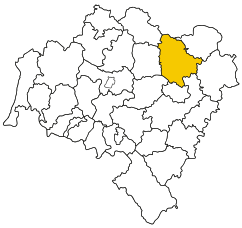
organizator: Parafia Rzymsko-Katolicka p.w. NMP z Góry Karmel w Głębowicach

kontakt: Anna Lis, tel. 669 554 892, e-mail: parafia.glebowice@wp.pl





Prusickie gminne piknikowanie



termin: Lipiec-sierpień 2019 r.

miejsce: Wybrane sołectwa Gminy Prusice

Piknik Borówkowy, Biesiada Sernikowa, Festiwal Różany i cały szereg pikników rodzinnych to cykl spotkań kojarzonych z lokalnymi smakami. Kluczowym punktem tych spotkań jest konkurs na tematyczne ciasto. Wydarzenia te odbywają się w wakacyjne weekendy, w których uczestniczą niemal wszyscy mieszkańcy miejscowości.

organizator: Burmistrz Miasta i Gminy Prusice, Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Prusicach, Sołectwa, www.prusice.pl, www.facebook.com/gminaprusice

kontakt: Joanna Sroga, tel. 71 312 62 24, wew. 38, e-mail: j.sroga@prusice.pl, Paweł Grzeb, tel. 71-312-63-10, e-mail: p.grzyb@prusice.pl





Festiwal piwa i sera w Srebrnej Górze



termin: Lipiec 2019 r.

miejsce: Twierdza Srebrna Góra,
ul. Kręta 4, 57-215 Srebrna Góra

W lipcu 2019 r. na Twierdzy Srebrna Góra odbędzie się III Festiwal piwa i sera. To jednodniowa impreza kulinarno-muzyczna o charakterze ponadlokalnym. Zorganizowana na dziedzińcu Donjonu, w sercu unikatowego obiektu w skali dziedzictwa kulturowego Europy jakim jest Twierdza Srebnogórska. Festiwal ma na celu promocję dziedzictwa- tradycyjnego browarnictwa oraz wytwarzania sera, w tym rozpowszechnianie wiedzy dotyczącej gatunków, stylów, odmian piwa i sera. Integralnym elementem towarzyszącym będą plenerowe występy zespołów muzycznych, biesiadowanie oraz nawiązanie do historii spożywania piwa na Twierdzy przez żołnierzy pruskiego wojska.

organizator: Twierdza Srebrna Góra Sp. z o.o.

kontakt: Dariusz Owczarek, ul. Kręta 4, 57-215 Srebrna Góra, tel. 074 81 80 099, e-mail: biuro@forty.pl, www.forty.pl





Miodowe Lato Kłodzka



termin: Lipiec 2019 r.

miejsce: Kłodzki Rynek

W programie wydarzenia znajdzie się wiele atrakcji, m.in.: miodobranie z pszczelich plastrów, degustacja miodu, jarmark (świece, medykamenty na bazie produktów pszczelego ula, sprzęt pszczelarski), pokaz pracy pszczół w szklanych ulach, wykłady i dyskusja z pszczelarzami o roślinach miododajnych i pszczołach, konkursy dla dzieci i młodzieży, występy zespołów ludowych. Serdecznie zapraszamy!

organizator: Miasto Kłodzko oraz Powiatowe Zrzeszenie Pszczelarzy Ziemi Kłodzkiej

kontakt: Zbigniew Hnatiuk, tel. 607 301 112





Lipcowa Wegetariada w Jaworze



termin: 6 lipca 2019 r.

miejsce: Europejskie Centrum Młodzieży Euroregionu Nysa, ul. Parkowa 5, Jawor

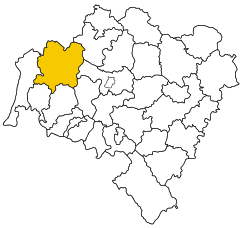
Wegetariada to kolorowy festiwal pozytywnej muzyki i inspirujących smaków organizowany w środku pięknego parku. Przed nami już IX edycja jednego z największych festiwali wegetariańskich w Polsce. Podczas imprezy nie zabraknie słońca, muzyki reggae, wykładów tematycznych, pysznej i zdrowej żywności, warsztatów artystycznych i atrakcji dla dzieci. Zapraszamy do degustacji potraw ekologicznych i wegetariańskich w atmosferze rodzinnego pikniku.

organizatorzy:
Samoorganizacja Artystyczna Zamek Nadaje
Towarzystwo Aktywności Kulturalnej „TAK" Jawor,
ul. Zamkowa 1, 59-400 Jawor, e-mail: kontakt@takjawor.pl
UM Jawor, Rynek 1, 59-400 Jawor
tel. 76 870 20 21, fax 76 870 22 02, e-mail: um@jawor.pl, www.jawor.pl
Jaworski Ośrodek Kultury, Rynek 5, 59-400 Jawor, tel./fax 76 870 28 78, 870 28 75, e-mail: poczta@jok.jawor.pl, www.jok.jawor.pl





Święto Pečenicy w Gościszowie



termin: 6-7 lipca 2019 r. (sobota-niedziela)

miejsce: Park Dworski w Gościszowie

Święto Pečenicy jest cykliczną imprezą odbywającą się w pierwszy weekend lipca. Jej ideą jest kultywowanie i wspieranie tradycji przygotowania kulinarnej potrawy Pečenicy, której receptura została przywieziona wraz z polskimi reemigrantami z Bośni i Hercegowiny, dawnej Jugosławii. Pieczenie prosiąt na terenach Galicji i Bośni było przygotowywane tylko na specjalne okazje i skupiało wokół siebie całe rodziny. Gościszowianie kontynuują tą tradycję, zrzeszając ze sobą mieszkańców pobliskich miejscowości. Dwudniowy program wydarzenia oprócz kulinarnych prezentacji mistrzów od Pečenic, przewiduje stoiska z innymi regionalnymi specjałami, dorobkiem rękodzieła i rzemiosła artystycznego, występy kapel i tradycyjnych zespołów ludowych oraz liczne konkursy, m.in. turniej o „Złoty Ryj" czy grillowanie.

organizator: Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodźcu

kontakt: Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodźcu, tel. 75 731 63 98, e-mail: gckis@nowogrodziec.pl





Festiwal kuchni polowych w gminie Walim



termin: 7 lipiec 2018 r. (niedziela)

miejsce: Zajazd Hubert w Walimiu

Festiwal kuchni polowych to impreza organizowana przez magazyn historyczny „Wiedza i życie Inne Oblicza Historii" i Zajazd Hubert w Walimiu. Impreza popularyzuje gotowanie pod gołym niebem i odpowiada na pytanie: jak nakarmić więcej niż kilku znajomych, jak nakarmić pluton czy kompanię? Festiwal pozwala uczestnikom cofnąć się w czasie, pozmakować potraw wojskowych gotowanych z niczego, w różnych armiach i czasach.

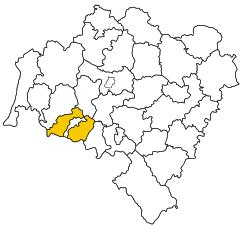
organizator: Zajazd Hubert w Walimiu, Gmina Walim, CKiT

kontakt: Malwina Myślińska, Zajazd Hubert, tel. 74 8457 245





VII Gaworzycki Jarmark Kupiecki produktów tradycyjnych i regionalnych



termin: 7 lipca 2019 r. (niedziela)

miejsce: Ul. Dworcowa 95, 59-180 Gaworzyce, zabytkowy park

Tę plenerową imprezę będziemy organizować już po raz siódmy. W poprzednich latach cieszyła się dużym zainteresowaniem mieszkańców okolicznych gmin i powiatów. „Gaworzycki Jarmark Kupiecki…" ma na celu promocję wyjątkowych miejsc, lokalnych artystów, rzemieślników oraz przede wszystkim produktów lokalnych, często wytwarzanych metodami tradycyjnymi. Wśród parkowych drzew odbywają się liczne warsztaty dawnego rzemiosła, aby dzieci i młodzież miały okazję zobaczyć i spróbować m.in. tkactwa, kowalstwa, garncarstwa, poznać tajniki średniowiecznego pisma oraz wiele innych. Wierzymy, że liczne atrakcje oraz bogaty program wydarzenia w tym roku przyciągną do Gaworzyc jeszcze większe grono uczestników.

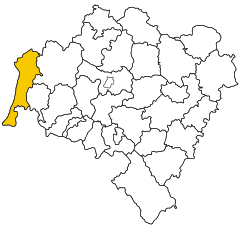
organizator: Gmina Gaworzyce, www.gaworzyce.com.pl oraz Dom Kultury „Jowisz" w Gaworzycach, www.dkjowisz.gaworzyce.com.pl

kontakt: Karolina Cieślak, tel. 76 8316 285, e-mail: k.cieslak@gaworzyce.com.pl





Międzynarodowy Festiwal Piosenki Greckiej



termin: 12-14 lipca 2019 r. (piątek-niedziela)

miejsce: Amfiteatr w Zgorzelcu

Międzynarodowy Festiwal Piosenki Greckiej organizowany jest rokrocznie w lipcu i jest to niewątpliwie impreza o bogatej tradycji, nawiązująca do greckiego rozdziału historii miasta Zgorzelec. Na festiwal ochoczo przybywają Grecy z całego świata, dawni mieszkańcy Zgorzelca. W muszli koncertowej rozbrzmiewają greckie rytmy, a na gości czekają tradycyjne potrawy kuchni greckiej oraz konkursy kulinarne. Na scenie amfiteatru swoje umiejętności prezentował m.in. Teo Vafidis. Festiwalowi towarzyszy wystawa poświęcona Grekom, prezentowana w Miejskim Domu Kultury w Zgorzelcu. To wspaniała okazja do poznania greckiej muzyki, kultury i spotkania pokolenia, które już na stałe wpisało Zgorzelec w swoją historię.

organizator: Stowarzyszenie Greków w Polsce „Delta”

kontakt: Nikolaos Rusketos, ul. Kościuszki 64 A, 59-900 Zgorzelec





Pejzaże Kulinarne Polanicy



termin: 19-21 lipca 2019 r. (piątek-niedziela)

miejsce: Polanica-Zdrój

Serdecznie zapraszamy na kolejną edycję wyjątkowych targów kulinarnych, połączonych z degustacjami i pokazami. Udział wezmą zaproszeni regionalni przedstawiciele branży gastronomicznej (plantacje aronii, pasieki, serowarzy, producenci wędlin, zielarze, winiarnie i regionalni browarnicy itp.). Odbędą się degustacje produktów regionalnych, pokazy kulinarne oraz wykłady o zdrowym żywieniu. Towarzyszyć im będą koncerty i pokazy filmów kulinarnych w Teatrze Zdrojowym. W realizację włączą się także przedstawiciele polanickiej gastronomii oferując uczestnikom festiwalu liczne promocje i atrakcje w swoich lokalach.

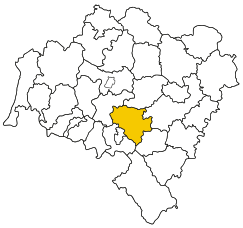
organizator: Teatr Zdrojowy, Park Zdrojowy

kontakt: Emilia Janowska, e-mail: imresariat@teatr.polanica.pl





W lawendowym raju



termin: 20 lipca 2019 r. (sobota)

miejsce: Fundacja Spichlerz Kultury,
Bagieniec 20, 58-140 Jaworzyna Śląska

Wydarzenie to pełni rolę integrującą dla mieszkańców regionu i edukacyjną dla całych rodzin stąd nasz pomysł, aby każdemu wydarzeniu, które planujemy w miesiącach począwszy od maja do października towarzyszyły warsztaty promujące zdrowie i zdrowy styl życia. To również współdziałanie dla dobra lokalnej społeczności, która w ten sposób zostanie zachęcona do produkcji ekologicznych produktów. Chcemy, aby każdy chętny mieszkaniec naszego regionu wyszedł z jarmarku nie tylko z ekologicznymi produktami lokalnymi, ale również bogatszy o wiedzę z dziedziny zdrowego odżywiania nabytą podczas spotkań z fachowcami od zdrowia. Lipcowe spotkanie odbędzie się na naszym lawendowym polu. Na hektarowej lawendowej łące odbędą się warsztaty, wstępy artystyczne oraz Jarmark, w gdzie w roli głównej wystąpi lawenda w postaci zioła, produktów cukierniczych i kosmetycznych.

organizator: Fundacja Spichlerz Kultury

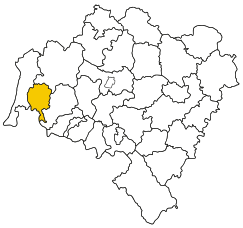
współorganizator: Urząd Gminy Jaworzyna Śląska oraz Starostwo Powiatowe w Świdnicy

kontakt: Violetta Mazurek, tel. 601 552 699, e-mail: spochlerzkultury@gmail.com





Piknik nad Kwisą pt. „Izerski Płomień”



termin: 20 lipca 2019 r. (sobota)

miejsce: Polana przy ul. Kopernika 2

Zapraszamy do udziału w Pikniku nad Kwisą pt. „Izerski Płomień”, podczas którego będzie możliwość usmażenia kiełbaski, zjedzenia chleba ze smalcem lub innych smakołyków domowej roboty. Podczas pikniku będziemy się bawić przy śpiewach zespołu folklorystycznego oraz będziemy się ogrzewać przy rozpalonym ogromnym Izerskim Ognisku. Zapraszamy do przynoszenia także własnych koszyczków, koców i karimat.

organizator: Teresa Fierkowicz

współorganizator: Gmina Miejska Świeradów-Zdrój, Centrum Kultury „Stacja Kultury” w Świeradowie-Zdroju, Nadleśnictwo Świeradów

kontakt: Teresa Fierkowicz, tel. 665733443







Pierogove Love w Jugowie



termin: 27 lipca 2019 r. (sobota)

miejsce: Jugów, ul. Główna

Pierogove Love to jedyna pierogowa impreza w regionie. Pierwsza edycja kulinarnego festiwalu odbyła się we wrześniu 2018 roku w Ludwikowicach Kłodzkich. Od razu podbiła serca mieszkańców i turystów. Wśród przygotowanych przez mieszkańców typów pierogów były m.in. pierogi z kaszą, czy fasolą, jednak to tradycyjne pierogi ruskie cieszyły się największym zainteresowaniem. Każdy mógł także spróbować zupy dyniowej i różnego rodzaju ciast. Tak samo będzie w tym roku, więc zapraszamy!

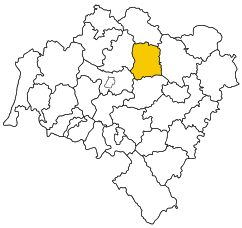
organizator: Centrum Kultury Gminy Nowa Ruda, www.ckg.nowaruda.pl

kontakt: Dyrektor CKGNR Gabriela Buczek, tel. 74 872 20 84,
e-mail: ckultury@gmail.com
Barbara Adamska, Urząd Gminy Nowa Ruda, tel. 74 872 09 27,
e-mail: badamska@gmina.nowaruda.pl





Święto pieroga w Białawach



termin: 27 lipca 2019 r. o godz 15.00 (sobota)

miejsce: Teren przy świetlicy wiejskiej,
Bieławy (gmina Wińsko)

Cykliczna impreza plenerowa „Święto pieroga„- kultywowanie kresowych tradycji kulinarny ze względu na korzenie kresowe mieszkańców sołectwa Białawy Małe. Impreza cieszy się ogromnym zainteresowaniem mieszkańców powiatu wołowskiego i żmigrodzkiego. Na gości czekają potrawy kresowe: degustacja pierogów z kaszy gryczanej, soczewicy, ruskich, mięsem, kapusta; cybulniki, babka ziemniaczana, kulebiak), a na dzieci wiele niespodzianek m.in. Konkursy plastyczne i zwinnościowe, przejazd bryczką, przejazd wozem strażackim oraz wskazówki udzielania pierwszej pomocy, zamek dmuchany itp. Odbędą się również występy utalentowanej młodzieży oraz zaprzyjaźnionego kabaretu.

organizator: „Stowarzyszenie na rzecz rozwoju wsi Białawy i Białawy Małe" które powstało w 2008 r. z inicjatywy mieszkańców wsi

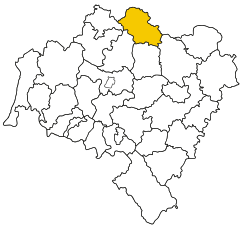
kontakt: Jadwiga Rosa, tel. 693 872 115, e-mail: izabelafojt@gmail.com







Święto Jemioły i Pieroga w Jemielnie



termin: 28 lipca 2019 r. (niedziela)

miejsce: Jemielno

W roku 2019 odbędzie się dziesiąta, czyli jubileuszowa edycja Święta Jemioły i Pieroga w Jemielnie. Impreza ta ma charakter otwarty, jej celem jest integracja lokalnej społeczności, a także promocja gminy Jemielno oraz organizacji działających na jej terenie. Nazwa imprezy nawiązuje do jemioły, od której pochodzi nazwa Jemielno oraz od pierogów, których nikomu przedstawiać nie trzeba... Święto ma przybliżyć zapomniane kulinarne smaki naszych przodków, czemu służą stoiska z różnymi rodzajami pierogów przygotowywanych przez gospodynie z sołectw gminy Jemielno. W programie święta obowiązkową pozycją są rozmaite konkursy, a najważniejszym i niewątpliwie najbardziej widowiskowym spośród nich jest międzysołecki drużynowy turniej sprawnościowy. Najmłodsi uczestnicy imprezy chętnie biorą udział w animacjach prowadzonych przez profesjonalnych animatorów i korzystają z dmuchanych zamków oraz innych atrakcji, których w Jemielnie nie brakuje. Święto Jemioły i Pieroga tradycyjnie kończy się występem gwiazdy wieczoru i zabawą taneczną „pod gwiazdami", prowadzoną przez DJ-a.

organizator: Gminny Ośrodek Upowszechniania Kultury w Jemielnie, www.goukjemielno.naszgok.pl

kontakt: Tel. 65 544 74 15, e-mail: gouk.jemielno1@wp.pl





Kiermasz „Górskie Smaki u Księcia Pana”



termin: Sierpień 2019 r.

miejsce: Skwer Miast Partnerskich pod Mostem św. Jana, Kłodzko

Raz do roku w Kłodzku zabytkowe zaułki miasta dzięki barwnym kiermaszom, gwarnym jarmarkom i gościnnym stoiskom zamieniają się w wyjątkowy wehikuł, który porywa mieszkańców i turystów w czasy dziecięcych wspomnień, smaków i wzruszeń. Najbliższą ku temu okazją będzie VII Forum Tradycji, które w sierpniu po raz kolejny odbędzie się w Kłodzku – w miejscu, gdzie nie tylko kamienie, ale przede wszystkim ludzie opowiedzą Państwu ciekawą historię... Jarmark Forteczny z produktami regionalnymi, cykl warsztatów, sceniczne gotowanie, występy zespołów ludowych, koncerty - to tylko niektóre atrakcje, które czekają na turystów i mieszkańców Kłodzka podczas Forum Tradycji.

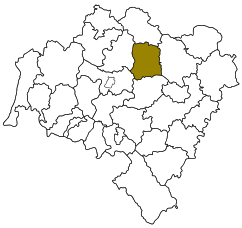
organizator: Miasto Kłodzko

kontakt: Artur Tarka, tel. 74 865 46 28, e-mail: a.tarka@um.klodzko.pl





Festyn pszczelarski w Godzięcinie



termin: Sierpień 2019 r.

miejsce: Godzięcin, Gmina Brzeg Dolny

Piknik pszczelarski integruje społeczność wokół tematów związanych z zapylaczami, takich jak ochrona tych owadów, spożycie produktów pszczelich i poznanie ich właściwości, wspieranie lokalnych pszczelarzy. Z roku na rok godzięciński piknik odwiedza coraz więcej miłośników miodu. Jednocześnie promowane jest wykorzystanie miodu w kuchni. W czasie festynu organizowany jest konkurs na najsmaczniejszą potrawę i ciasto z miodem, a dla najmłodszych konkurs wiedzy pszczelarskiej. Także w tym roku zapraszamy na niepowtarzalny piknik i zabawę przy dobrej muzyce. We wsi od lat działa pasieka państwa Kamaszuków, którzy zapraszają na zwiedzanie i słodkie opowieści o życiu pszczół i nie tylko. Warto dodać, że Godzięcin w 2017 roku otrzymał wyróżnienie w konkursie na „Najpiękniejszą wieś dolnośląską".

organizator: Rada Sołecka, Stowarzyszenie Mieszkańców Wsi Godzięcin „Wspólna Sprawa", Gmina Brzeg Dolny, Dolnobrzeski Ośrodek Kultury, www.godziecin.brzegdolny.pl

kontakt: Mirosław Dawidowicz, tel. 503 013 118





Śpiewające Wsie w Malinie



termin: Sierpień 2019 r.

miejsce: Teren świetlicy, ul. Główna, Malin

Impreza cykliczna promująca kulturę ludową w Powiecie Trzebnickim. Podczas imprezy zaprezentują się lokalne zespoły ludowe z naszego regionu oraz powiatu trzebnickiego. Podczas imprezy odbędzie się konkurs kulinarny na najlepsze ciasto i deser z malin. Partnerem konkursu jest Lokalna Grupa działania Kraina Wzgórz Trzebnickich, która jest fundatorem nagród dla laureatów konkursu. Ponadto podczas imprezy zorganizowany zostanie kiermasz i prezentacja lokalnych produktów i rękodzieła. Zakończeniem zabawy będzie zabawa ludowa, która poprowadzi zaproszony zespół.

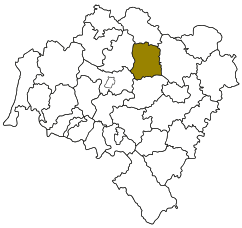
organizator: OKSIR Wisznia Mała, Sołectwo Malin, Grupa Odnowy Wsi Malin, www.oksir.wiszniamala.pl, www.wiszniamala.net/malin/

kontakt: Magdalena Tabiś, tel. 713 127 076, 513 089 766, e-mail: oksir@wiszniamala.pl





II Festiwalu Produktu Lokalnego w Krzydlinie Wielkiej



termin: 3 sierpnia 2019 r., rozpoczęcie godz. 15.00 (sobota)

miejsce: Plac rekreacyjny „Oaza" w Krzydlinie Wielkiej w Gminie Wołów

Otwarta impreza plenerowa, której głównym celem jest popularyzacja zdrowej lokalnej żywności, dobrego smaku, tradycji a także kultury ludowej. Oprócz samej prezentacji wyrobów, odbędzie się konkurs na oryginalny produkt w III kategoriach: Wyrób Rękodzielniczy, Miody i Przetwory oraz Produkty Spożywcze. Oprócz konkursu, który jest głównym punktem Festiwalu, zaprezentowany będzie również bogaty program artystyczny na scenie. Nie zabraknie konkursów i zabaw dla dzieci. Każdy z uczestników będzie mógł spróbować lokalnych przysmaków. A na zakończenie dnia zabawa taneczna.

organizator: Stowarzyszenie Mieszkańców Krzydliny Wielkiej „KREDA", Krzydlina Wielka 27 a, 56-100 Wołów

kontakt: Wioletta Krakowska, tel.608 036 271, e-mail: wiolakrak@wp.pl







„Festiwal Ciasta i Kawy" w Jedlinie-Zdrój



termin: 4 sierpnia 2019 r. (niedziela)

miejsce: Hala Spacerowa przy Placu Zdrojowym, Jedlina-Zdrój

Konkursowa formuła jedlińskiego Festiwalu Ciasta i Kawy zachęca do udziału restauratorów, amatorów pieczenia ciast, ale także łasuchów, którzy chętnie smakują przygotowane wypieki. Festiwal Ciasta i Kawy przyciąga nie tylko możliwością skosztowania smacznych wypieków, ale również szeregiem dodatkowych atrakcji, tj. pokazami parzenia kawy w wykonaniu profesjonalnych baristów, występami zespołów folklorystycznych, a także warsztatami cukierniczymi dla dzieci.

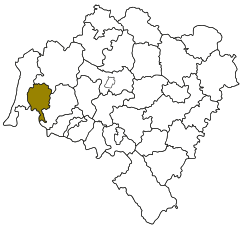
organizator: Centrum Kultury w Jedlinie-Zdroju, ul. Piastowska 13, 58-330 Jedlina-Zdrój, www.ckjedlina.pl oraz lokalni restauratorzy

kontakt: Laura Szelęgowicz, tel. 606 732 361, e-mail: imprezy@jedlinazdroj.eu





Izerski Jarmark Ekologiczny w Świeradowie Zdroju



termin: 4 sierpnia 2019 r. (niedziela)

miejsce: Dolny i górny taras Domu Zdrojowego,
ul. Konstytucji 3 Maja 1, 59-850 Świeradów-Zdrój

Serdecznie zapraszamy na prezentację lokalnych wyrobów artystycznych, rzemieślniczych i żywnościowych. Będzie można nacieszyć oko wyrobami z ceramiki, tkanin ekologicznych, szydełka, ręcznie robionej biżuterii z miedzi, skóry, lnu i kamieni oraz wieloma innymi przepięknymi rzeczami. Ale to nie wszystko! Przede wszystkim będzie możliwość skosztowania i zaopatrzenia się w wyroby żywności tradycyjnej, naszej regionalnej. A będzie co! Pachnące kiełbasy, pasztety i balerony, sery dojrzewające, drożdżówki, pierożki, konfitury i nalewki! Ciasta, babeczki i miody! Wszystko to przy akompaniamencie lokalnych zespołów folklorystycznych, przy stoiskach których będzie można także zaopatrzyć się w domowe, tradycyjne, babcine przysmaki! Serdecznie zapraszamy!

organizator: Gmina Miejska Świeradów-Zdrój, Centrum Kultury „Stacja Kultury” w Świeradowie-Zdroju

kontakt: Diana Słupska, tel. 75 713 64 82, e-mail: it@swieradowzdroj.pl





XXIV Biesiada Zespołów Kresowych w Pielgrzymce



termin: 4 sierpnia 2019 r. (niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Pielgrzymce

Ogólnopolska impreza organizowana cyklicznie w Pielgrzymce w pierwszą niedzielę sierpnia, na której zaproszone z kraju i z zagranicy zespoły folklorystyczne przedstawiają swój bogaty repertuar oraz tradycyjne potrawy i nalewki kresowe. Biesiadę rozpoczyna okolicznościowa msza św. w Kościele pw. Św.Jana Nepomucena w Pielgrzymce w intencji kresowian z udziałem wszystkich zaproszonych zespołów i gości. Po czym na scenie kolejno prezentują się zespoły folklorystyczne, przez co boisko ogarnia piękna muzyka i śpiew. Podczas wydarzenia organizowany jest konkurs na potrawę i nalewkę kresową. Zwolennicy rękodzieła i wiejskich przysmaków mogą wybierać wśród licznych wystawców. Na dzieci czeka szereg rozmaitych atrakcji. Jest barwnie, kolorowo i swojsko. Na zakończenie imprezy organizowana jest zabawa pod roziskrzonym od gwiazd niebem.

organizator: Gmina Pielgrzymka, www.pielgrzymka.biz

kontakt: Emilia Włodarczyk, tel. 76 8775013 wew. 12,
e-mail: oswiata@pielgrzymka.biz





Noworudzkie zabawy z kawą



termin: 10 sierpnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Noworudzki rynek

Jedyne na Dolnym Śląsku święto kawy, podczas darmowych degustacji przeróżnych rodzajów kaw z całego świata, można wziąć udział w największym w rejonie plenerowym maratonie „Zumba". Wspólne parzenie kawy dla mieszkańców naszego miasta. Współorganizatorem jest znany i ceniony w Polsce, mieszkający w Nowej Rudzie barista Leszek Kopeć.

organizator: Miejski Ośrodek Kultury w Nowej Rudzie

współorganizatozyr: Urząd Miejski w Nowej Rudzie,
sieć sklepów „Pożegnanie z Afryką, firmą Strauss Cafe Poland oraz
czasopismo „kawowo-herbacianym" Filiżanka smaków, tel. 882 964 805

kontakt: Agaty Pilarskiej, tel. 74 872 4484(85)





Festiwal Lata w Miękini



termin: 10-11 sierpnia 2019 r. (sobota-niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Miękini,
ul. Sportowa 2

Festiwal Lata co roku przyciąga tysiące osób spragnionych dobrej zabawy. Tradycją Festiwalu Lata są wystawy stoisk wiejskich, przygotowywanych przez sołectwa, stowarzyszenia i koła gospodyń wiejskich z terenu gminy, a znaleźć na nich można m.in. wyroby rękodzielnicze, lokalne przysmaki takie jak nalewki, miody czy domowej roboty chleb i ciasto.

organizator: Samorządowy Ośrodek Kultury w Miękini, Gmina Miękinia, www.miekinia.pl, www.kulturamiekinia.pl

kontakt: Zyta Laskowska, tel. 71 735-92-05, e-mail: kultura@miekinia.pl





Święto wrzosu w Borówkach



termin: 11 sierpnia 2019 r. (niedziela)

miejsce: Boisko wiejskie, Borówki

Impreza odbywa się w malowniczo zanurzonej w Borach Dolnośląskich Powiatu Bolesławieckiego miejscowości Borówki. Początek ma miejsce w leśnej scenerii gdzie w otoczeniu wrzosowisk Przemkowskiego Parku Krajobrazowego odbywa się rajd rowerowy. Tam też pozyskiwany jest wyjątkowy wrzosowy miód również dostępny podczas Święta wrzosu. Wraz z przyjazdem grupy cyklistów rozpoczyna się na boisku w Borówkach impreza plenerowa. Na szczególną uwagę zasługują warsztaty tematyczne na produktach ekologicznych. Uczestnicy wydarzenia mają możliwość zapoznać się z walorami zdrowotnymi ziół, zrobić woreczki lawendowe czy też przygotować oliwę z ziołami.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury i Biblioteka w Gromadce, www.gokisgromadka.naszgok.pl/aktualnosci

kontakt: Bożena Kuchmacz, tel. 75 738 23 48





XXVIII Międzynarodowy Festiwal Folkloru w Strzegomiu



termin: 12 sierpnia 2019 r. (poniedziałek)

miejsce: Strzegom, rynek

Wydarzenie kulturalne z udziałem zagranicznych i polskich zespołów folklorystycznych. Zespoły zatańczą wspólnego międzynarodowego Poloneza i zaproszą do swoich kawiarenek, gdzie odbędzie się degustacja potraw z różnych zakątków świata. Potrawy cieszą się ogromnym zainteresowaniem ze względu na ich egzotykę oraz oryginalne charakterystyczne produkty przywiezione przez zespoły. Do kawiarenek zaproszą też zespoły polskie, które ugoszczą wszystkich potrawami regionalnymi, ciastami, nalewkami.

organizator: Strzegomskie Centrum Kultury

kontakt: Elżbieta Pienio, tel. 74 649 44 05, e-mail: e.pienio@sck.strzegom.pl





XII Festiwal sera w Dziećmorowicach



termin: 15 sierpień 2019 r. (czwartek)

miejsce: "Karczma Góralska" w Dziećmorowicach

Impreza poświęcona głównie promowaniu mniejszych producentów sera oraz wytwórców potraw z sera. Na gości czekają tradycyjnie degustacje i konkurs na najlepszą potrawę z sera oraz dla najlepszego producenta sera. Impreza ma na celu integrację społeczeństwa oraz kultywowanie tradycji kulinarnych i dziedzictwa kulturowego. W szranki staną wielbiciele sera i jego wytwórcy. Do konkursu można zgłosić: potrawę z sera i oczywiście własny autorski ser (dla producentów). Zainteresowanie konkursami na potrawę z sera jest bardzo duże. Rywalizacji wystawców towarzyszą występy zespołów, konkursy z nagrodami i zabawy dla dzieci. Atrakcją smakową będzie także specjalnie przygotowana przez Wójta Gminy Walim zupa serowa.

organizator: Centrum Kultury i Turystyki w Walimiu, Gmina Walim, „Karczma Góralska"

kontakt: Wioletta Sowa, tel. 723 970 611







Sierpniówka w Folwarku



termin: 15-18 sierpień 2019 r. (czwartek-niedziela)

miejsce: Piotrowice Świdnickie k. Jaworzyny Śląskiej, zespół pałacowo-folwarczny

Impreza wielotematyczna mająca na celu promocję dziedzictwa kulinarnego i kulturowego województwa Dolnego Śląska. To miesiąc żniw i gromadzenia zapasów na nadchodzącą zimę. Założeniem imprezy jest promocja polskich produktów regionalnych. Podczas Plonów spotkamy również rolników i wytwórców z Dolnego Śląska, będzie można także poczuć się jak kucharz i wziąć udział w warsztatach kulinarnych.

organizator: Fundacja Ochrony Dziedzictwa Przemysłowego Śląska, www.muzeatechniki.pl

kontakt: Roksana Banaszczak, tel. 692 407 401, e-mail: roksana.banaszczak@muzeatechniki.pl, Marta Chryszczanowicz, e-mail: marta.chryszczanowicz@muzeatechniki.pl





Otwarte Mistrzostwa Legnicy w Lepieniu Pierogów



termin: 15 sierpnia 2019 r. (czwartek)

miejsce: Międzywale Kaczawy,
Legnica, ul. Nadbrzeżna

To niezwykłe i jedyne w Polsce zawody w których wygrywa ten, kto ulepi jak najwięcej pierogów w ciągu jednej godziny. Do zawodów zostaje zakwalifikowanych 10 uczestników po wcześniejszym zakwalifikowaniu w eliminacjach. Pierogi trafiają do kotłów, a po ugotowaniu zostają rozdane publiczności. Mistrzostwa w lepieniu pierogów organizowane są w ramach Rodzinnego Festynu na Zakaczawiu. Legniczanie i goście z całego Dolnego Śląska bawią się przy występach artystycznych i konkursach, nie zabraknie również atrakcji dla dzieci.

organizator: Ośrodek Sportu i Rekreacji w Legnicy, www.osir.legnica.pl
we współpracy z Parafią pw. św. Jacka w Legnicy

kontakt: Jolanta Skrzypczak, tel. 76 723 38 00, e-mail: ci@osir.legnica.pl





Święto Pszczoły w Białym Kościele



termin: 15 sierpnia 2019 r. (czwartek)

miejsce: Ośrodek Wypoczynkowy,
ul. Nad Stawami, 57-100 Biały Kościół

Święto Pszczoły to impreza organizowana cyklicznie gromadząca okolicznych mieszkańców, pszczelarzy z regionu oraz turystów z różnych stron Polski. Podczas imprezy odbywają się konkursy oraz warsztaty których tematem przewodnim są pszczoły. Święto Pszczoły to doskonała okazja do spróbowania pysznych miodów i wszelkich wyrobów z nim związanych. Odwiedzający doceniają możliwość osobistego odwirowania miodu. To okazja do kupienia miodu prosto od pszczelarza.

organizator: Urząd Miasta i Gminy Strzelin, Regionalne Koło Pszczelarzy w Strzelinie, www.pszczelarzestrzelin.org

kontakt: Elżbieta Malinowska, tel 519 829 709, e-mail: e.malinowska@vp.pl





Święto Pstrąga w Bolkowicach



termin: 15 sierpnia 2019 r. (czwartek)

miejsce: Bolkowice; gmina Paszowice

„Smak pstrąga do Bolkowic przyciąga" - pod taki hasłem we wsi Bolkowice w gminie Paszowice corocznie w sierpniu odbywa się „Święto Pstrąga". Organizuje je samorząd mieszkańców wraz z miejscowym łowiskiem i smażalnią, przygotowując ponad dwa tysiące sztuk tej ryby w postaci wędzonej i grillowanej. I choć każdego roku pstrągów jest więcej, to okazuje się, że nie dla wszystkich wystarcza smacznych, świeżych ryb, wyłowionych z miejscowych stawów hodowlanych. Świętu towarzyszą degustacje lokalnych produktów: ciast, miodów i rękodzieła oraz występy sceniczne zespołów ludowych i pokazy taneczne.

organizator: Rada sołecka wsi Bolkowice

kontakt: Wiesław Szatarski, tel. 76 870 11 27





VII Jarmark Garncarski w Nowogrodźcu



termin: 16-17 sierpnia 2019 r. (piątek-sobota)

miejsce: Scena letnia w Nowogrodźcu

VII edycja Wielkiego Garnca z Nowogrodźca nad Kwisą ma na celu integrację lokalnej społeczności i promocję regionalnych produktów. Podczas imprezy nawiązujemy do tradycji kulinarnych przywiezionych przez polskich reemigrantów z Bośni. Dziedzictwo to jest gorliwie pielęgnowane i przekazywane z pokolenia na pokolenie. Na stoiskach sołeckich oraz Kół Gospodyń Wiejskich serwowane są przeróżne swojskie dania, wśród których znajdą się kociołki z regionalnymi zupami, pečenice, a przede wszystkim różne rodzaje pity bałkańskiej. Ich zapach i smak z roku na rok przyciąga coraz większe tłumy. Powtarzalnym elementem wydarzenia jest wielkie gotowanie zupy w kotle na 1000 litrów i bicie rekordu na najdłuższą pitę bałkańską. Jarmark nawiązuje również do historii Nowogrodźca, która związana jest z garncarstwem i ceramiką, w związku z tym goście mają okazję do zapoznania się z wyrobami lokalnych zakładów ceramicznych, a także rękodzielników.

organizator: Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodźcu

kontakt: Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodźcu, tel. 75 731 63 98, e-mail: gckis@nowogrodziec.pl





Festiwal twarogu w Międzyborzu



termin: 17 sierpnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Stadion sportowy,
ul. Wrocławska 45, 56-513 Międzybórz

Festiwal promuje lokalne produkty małych, indywidualnych wytwórców twarogu i innych produktów, do których jest wykorzystywany) oraz produkty Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Międzyborzu. Niewątpliwą atrakcją i kolejnym przykładem łamania stereotypów w tegorocznej edycji jest zaangażowanie podmiotów ekonomii społecznej (fundacji, stowarzyszeń, spółdzielni socjalnych czy pracy) do realizacji części zadań związanych ze świętem naszego miasteczka. Podczas imprezy prezentują się zespoły amatorskie, ludowi twórcy i rękodzielnicy z terenu Lokalnej Grupy Działania Dobra Widawa a także spoza jej obszaru. Wymóg, aby każdy wystawca i zespół odniósł się w swojej prezentacji do motywu przewodniego imprezy, stanowi unikalny przykład kulturotwórczej działalności artystycznej naszych mieszkańców i zaproszonych gości. Atrakcyjny program dla uczestników w każdym wieku zadowoli wszystkich przybyłych.

organizator: Burmistrz Miasta i Gminy Międzybórz

kontakt: Katarzyna Drabczyńska, tel. 62 7856037, 602 526 744,
e-mail: mgok1965@o2.pl





Ogórkowanie w gminie Żmigród



termin: 17 sierpnia 2019 r., godz. 12:00-17:00, (sobota)

miejsce: Pole ogórków w gminie Żmigród, pomiędzy Węglewem a Karnicami

Okazja, by zobaczyć plantację ogórków i wystawę maszyn rolniczych biorących udział w pracach polowych. Największą atrakcją jest lot „ogórkowym samolotem" i zrywanie ogórków. Każdy uczestnik może nazrywać sobie tyle ogórków, ile będzie chciał i wziąć do domu za darmo. W programie warsztaty kiszenia ogórków, degustacja warzyw i soków kiszonych. To miły dzień na świeżym powietrzu w Dolinie Baryczy. Atrakcje dodatkowe: kontemplacja natury, otaczająca zieleń, wielkie niebieskie niebo, przelatujące ptaki i szum drzew, zabawy w chowanego w polu kukurydzy i w berka na ściernisku. Strefa warsztatów dla dzieci, ogórkowe SPA dla wszystkich (relaks na hamakach i leżakach), gry, zabawy i konkursy. Tor przeszkód na belach słomy i wielka błotna kałuża do skakania. Ochotnicza straż pożarna zapewni orzeźwiającą kurtynę wodną. Możliwość zakupu warzyw, owoców, miodów bezpośrednio od lokalnych rolników. Będą też bigos, pierogi i drożdżowe ciasto przygotowane przez koło gospodyń z Karnic. Każdy uczestnik otrzyma mapy Doliny Baryczy. Więcej informacji i mapa dojazdu na pole na stronie www.sznajder.agro.pl.

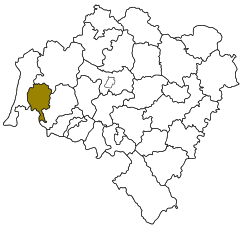
organizator: Michał Sznajder Przetwórnia Warzyw Kiszonych z Doliny Baryczy

kontakt: Emilia Sznajder, tel. 609 630 221, e-mail: biuro@sznajder.agro.pl





Dzień Placka w Henrykowie Lubańskim



termin: 18 sierpnia 2019 r. (niedziela)

miejsce: Plac rekreacyjny w Henrykowie Lubańskim

Dzień Placka w Henrykowie Lubańskim to już tradycja i jeden ze stałych elementów kalendarza imprez organizowanych na terenie Gminy Lubań. Jest to ponadregionalna impreza kulinarna mająca na celu kultywowanie dziedzictwa kulinarnego. Największą atrakcją imprezy jest pokaz pieczenia placków, a także konkurs na najbardziej oryginalny i najsmaczniejszy placek na słodko i na słono. Jednocześnie, zgodnie z tradycją święta wszyscy obecni goście oraz mieszkańcy wsi i okolic, mogą skosztować rozmaitych wypieków oraz spróbować innych lokalnych specjałów, przyrządzonych przez uczestników konkursu, którzy w tym dniu wykazują się niezwykłą pomysłowością i talentem kulinarnym. Organizatorzy zapewniają doskonałą zabawę, niezapomniane emocje i szereg niespodzianek.

organizator: Stowarzyszenie Rozwoju Henrykowa Lubańskiego, Henryków Lubański 336A, 59-800 Lubań

kontakt: Teresa Trefler, tel. 510 754 675, e-mail: teresatrefler@o2.pl





Targi Zdrowej Żywności - Zdrowie ma smak



termin: 22-23 sierpnia 2019 r. (czwartek-piątek)

miejsce: Świdnica, Rynek

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

organizator: Starostwo Powiatowe w Świdnicy, www.powiat.swidnica.pl, www.facebook.com/zdrowie.ma.smak

kontakt: Anna Borowska, tel. 691 473 303, 74 85 00 467, e-mail: a.borowska@powiat.swidnica.pl





Jakuby
Święto Starego Miasta



termin: 23-25 sierpnia 2019 r. (piątek-niedziela)

miejsce: Przedmieście Nyskie w Zgorzelcu

Jakuby-Święto Starego Miasta to wydarzenie organizowane na historycznym Przedmieściu Nyskim w Zgorzelcu, zawsze w ostatni weekend sierpnia równolegle z niemieckim Altstadtfest Goerlitz. Każdego roku odwiedza je ponad 110 000 gości z całego świata. Impreza klimatem nawiązuje do czasu, kiedy na Przedmieściu Nyskim mieszkał i pracował szewc - mistyk Jakub Böhme (podczas wydarzenia udostępniane jest również zwiedzanie Domu). Przy moście Staromiejskim, łączącym polski i niemiecki brzeg Nysy Łużyckiej, swoje wyroby prezentują rękodzielnicy, a na łączkach Bulwaru Greckiego, obozują bractwa rycerskie i grupy rekonstrukcji historycznych. Podczas Święta starego miasta turystów przyciąga niezwykła atmosfera historycznego jarmarku, pełnego straganów z dawnym rzemiosłem i tradycyjnym jadłem (m.in. pajdy ze smalcem i ogórkiem, golonki, potrawy z kapusty i ziemniaków) które przyrządzane jest podczas trwającego wydarzenia.

organizator: Miejski Dom Kultury w Zgorzelcu, Biblioteka Miejska w Zgorzelcu, Muzeum Łużyckie w Zgorzelcu

kontakt: Miejski Dom Kultury w Zgorzelcu, tel. 75 77 52 415





Święto Chleba i Piernika w Jaworze



termin: 23-25 sierpnia 2019 r. (piatek-niedziela)

miejsce: Jawor, Rynek

W ostatni weekend sierpnia, na zakończenie wakacji, Jawor po raz kolejny zamieni się w Polską Stolicą Chleba i Piernika. Dziesiątki gatunków pieczywa z wielu krajów Europy, okazałe rzeźby cukiernicze i mistrzowie tego słodkiego fachu, podejmą kolejny raz wyzwanie na wypiek najdłuższego piernika w Polsce, który w 2018 roku mierzył 55 metrów 30 cm! Święto Chleba i Piernika wabi zapachem świeżych wypieków, lukrowanych pierników i dobrą muzyką - to prawdziwa uczta dla wszystkich, którzy cenią wspaniałą zabawę i klimat wielkiego święta. To będzie niezapomniany wakacyjny weekend!

organizator: Gmina Jawor, www.jawor.pl,
Jaworski Ośrodek Kultury, www.jok.jawor.pl

kontakt: Maja Szatkowska, tel./fax 76 870 28 78, 870 28 75,
e-mail: poczta@jok.jawor.pl
Leszek Świątkowski, tel. 76 870 20 21 wew. 194, e-mail: promocja@jawor.pl







Zioła, miody i inne w Bagieńcu



termin: 24 sierpnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Fundacja Spichlerz Kultury,
Bagieniec 20, 58-140 Jaworzyna Śląska

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, lecz ich zawartość. Wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

organizator: Fundacja Spichlerz Kultury

współorganizator: Urząd Gminy Jaworzyna Śląska oraz Starostwo Powiatowe w Świdnicy

kontakt: Violetta Mazurek, tel. 601 552 699, e-mail: spochlerzkultury@gmail.com





Lubański Festiwal Folklorystyczny „FolkArt”



termin: 24 sierpnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Lubański rynek

Przed nami już kolejny XVI Lubański Festiwal Folklorystyczny „Folk-Art 2019” połączony z Międzynarodowym Festiwalem Folklorystycznym „Bukowińskie Spotkania”. Zapraszamy do Lubania tych, którzy chcieliby posmakować ruskich pierogów z miętą, skosztować wyśmienitej malinowej chmurki i innych specjałów. Tradycyjnie latem zapraszamy na święto folkloru. Barwne stroje, regionalna muzyka i przysmaki wabią miłośników żywej tradycji. Świetną atmosferę możecie poczuć dzięki biorącym udział w wydarzeniu kilkunastu zespołom ludowym. Każdego roku na lubańskim rynku gościmy tych, dla których pasją jest muzyka, taniec i kuchnia ludowa. Wart podkreślenia jest fakt, że od kilku lat na festiwal przyjeżdżają zespoły, chóry, soliści, kapele ludowe z coraz odleglejszych stron Dolnego Śląska oraz zespoły z Rumunii, Węgier, Ukrainy i Polski, aby powalczyć o Łużyckie Skrzypce. Poza sceną odbywają się konkursy kulinarne. Drużyny prezentują wyroby pierogowe, pierogopodobne, ziemniaczane oraz ciasta z owoców sezonowych. Wszystko w zgodzie z tradycją i domowymi recepturami.

organizator: Miejski Dom Kultury w Lubaniu,
www.luban.pl, www.facebook.com/lubieluban

kontakt: Bartosz Kuświk, dyrektor MDK, tel. 75 646 23 40,
e-mail: kulturamdk@o2.pl





Miodobranie w Dzierżoniowie



termin: 24-25 sierpnia 2019 r. (sobota-niedziela)

miejsce: Dzierżoniów

W ostatni weekend sierpnia tradycyjnie zapraszamy do Dzierżoniowa na Jarmark Pszczelarski „Miodobranie". W centrum miasta można znaleźć wtedy wszelkie odmiany miodu, kosmetyki na jego bazie, sprzęt pszczelarski, świece i bogaty wybór wyrobów rzemiosła artystycznego. Jest to również okazja do poznania ludowej kultury Polski i innych krajów. Na Miodobraniu występują bowiem ludowe zespoły z całego świata. W tym roku będzie można wysłuchać m.in. koncertu Haliny Mlynkovej i obejrzeć program Teatru Muzycznego Rada z Białorusi, który ma w swym repertuarze tańce romskie, białoruskie i ukraińskie.

organizator: Dzierżoniowski Ośrodek Kultury, www.dok.pl

kontakt: Krzysztof Tokarski, e-mail: promocja@um.dzierzoniow.pl





Jarmark św. Bartłomieja w Działoszynie



termin: 25 sierpnia 2019 r. (niedziela)

miejsce: Wieś Działoszyn, Gmina Bogatynia, powiat zgorzelecki

Jarmark Świętego Bartłomieja to doskonała okazja do biesiadowania, zabawy oraz wspólnego spędzania słonecznego, niedzielnego popołudnia. Świętowanie rozpoczyna się odpustową mszą świętą, a część obchodów odbywała się w centrum wsi, gdzie dla uczestników Jarmarku przygotowane są specjalne atrakcje. Na Jarmarku nie brakuje warsztatów twórczości artystycznej i kreatywnej. Wystawy malarskie, kolekcjonerskie, pamiątkowe i rękodzielnicze, to tylko niektóre z licznie przygotowanych i prezentowanych atrakcji. Ogromnym zainteresowaniem cieszą się również występy artystyczne. Na scenie występują zarówno młodzi mieszkańcy Miasta i Gminy Bogatynia jak i zaproszone zespoły ludowe. Można kosztować i delektować się przysmakami i frykasami kulinarnymi sporządzonymi przez gospodynie domowe.

organizator: Stowarzyszenie Królewska Dolina - Górnołużycki Działoszyn

współorganizator: Urząd Miasta i Gminy Bogatynia,
Zarząd Powiatu Zgorzeleckiego

kontakt: Stowarzyszenie Królewska Dolina - Górnołużycki Działoszyn,
tel. 512 286 688, e-mail: dolinakrolewska@gmail.com, e-mail: basia232@o2.pl





Festiwal Kapusty w Bierkowicach



termin: 31 sierpnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Bierkowice

Festiwal Kapusty to impreza, podczas której można skosztować (jak sama nazwa wskazuje) potraw zrobionych z kapusty. Tradycyjnie w programie imprezy są różne konkursy i atrakcje.

organizator: Koło Gospodyń Wiejskich Bierkowice, Rada Sołecka Bierkowic, Sołtys Bierkowic.

kontakt:: Agnieszka Rojkiewicz, 74 64 74 156





IX Święto Mleka w Kamiennej Górze



termin: 31 sierpnia 2019 r., godz. 14:00 (sobota)

miejsce: Ośrodek Wypoczynku Świątecznego (Zalew), Kamienna Góra

W ramach Dni Powiatu Kamiennogórskiego już po raz IX odbędzie się Święto Mleka - wydarzenie propagujące lokalne tradycje związane z mlekiem – jego produkcją i przetwórstwem. Nad kamiennogórskim zalewem powstanie „Mleczna Restauracja", gdzie będą miały miejsce liczne degustacje najwspanialszych darów Ziemi Kamiennogórskiej z mlekiem w roli głównej. Lokalni producenci dostarczą również ekologiczne przetwory, warzywa i owoce, które staną się doskonałym uzupełnieniem świeżych twarogów, czy śmietany. Mnóstwo atrakcji, zabawy, pokazy serowarskie i kulinarne czy prezentacja zwierząt hodowlanych będą dla dzieci niewątpliwą atrakcją. Nie zabraknie zabawnych konkursów – dojenia krowy, ujeżdżania byka, picia mleka na czas. A na scenie pojawią się liczne zespoły i gwiazdy wieczoru.

organizator: Starostwo Powiatowe w Kamiennej Górze

współorganizator: Spółdzielnia Mleczarska KaMos w Kamiennej Górze oraz Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

kontakt: Edyta Drzewiecka, tel. 75 645 01 26,
e-mail: edyta.drzewiecka@kamienna-gora.pl,
e-mail: anna.wasik@kamienna-gora.pl





Jarmark nad Świdną – poznajemy nasze wyroby lokalne



termin: 31 sierpnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Wiejski plac zabaw, Świdnik, 58-410 Marciszów

„Jarmark nad Świdną – poznajemy nasze wyroby lokalne" to zwieńczenie większej całości. To już jego czwarta odsłona. Oprócz jarmarku realizowane są warsztaty kulinarne np. na temat kuchni regionalnych, serowarskie - tajniki produkcji jogurtów, różnego rodzaju serów podpuszczkowych z mleka owczego, zdobienia pierników, plastyczne (papieroplastyka, dekupaż), fotograficzne. Warsztaty cieszą się ogromnym zainteresowaniem wśród dzieci i młodzieży i gości. Na Jarmarku sprzedawane są produkty spożywcze, rękodzieło artystyczne, wyroby rzemiosł od lokalnych producentów. Jarmark połączony jest z degustacją swojskich wędlin, przetworów owocowych i warzywnych, miodów, pierogów, ciast, serów. Zainteresowaniem cieszą się spotkania ze zwierzętami: alpakami, osłami, kucami. Późnym popołudniem odbywa się wspólna biesiada przy ognisku z pieczeniem kiełbasek, śpiewaniem pieśni biesiadnych i tańcami.

organizator: Stowarzyszenie Świdna oraz Rada Sołecka wsi Świdnik, Koło Gospodyń Wiejskich

kontakt: Wiesław Truszkowski, prezes stowarzyszenia, tel. 608 338 735, e-mail: wiesiek.truszkowski@gmail.com







V Piknik Ziemniaczany w Nowym Dworze



termin: Wrzesień 2019 r.

miejsce: Boisko sportowe w Nowym Dworze, gmina Jelcz-Laskowice,

Tematem przewodnim imprezy jest ziemniak. Można zjeść go na wiele sposobów: jako frytki, chipsy, placki i ziemniaki parowane z sosami. Uczestnicy również mogą wziąć do domu worek tegoż wspaniałego warzywa, które pokochały miliony Polaków! Zabawa do białego rana przy akompaniamencie zespołów muzycznych oraz innych atrakcji, m.in. animacje dla dzieci, pokaz straży pożarnej, występ teatru ognia.

organizator: Stowarzyszenie dla Integracji i Inicjatyw Lokalnych „Nasz Nowy Dwór”

kontakt: Marzena Niżyńska, tel. 509 618 511, e-mail: imprezy@mgck-jl.pl







Dzień Ziemniaka w Miłoszycach



termin: Wrzesień 2019 r.

miejsce: Teren przy świetlicy, przy ul. Głównej

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

organizator: Sołtys, Rada Sołecka oraz Koło Gospodyń Wiejskich w Miłoszycach

kontakt: Marzena Niżyńska, tel. 509 618 511, e-mail: imprezy@mgck-jl.pl





Jarmark Produktu Lokalnego w Strzelinie



termin: Wrzesień 2019 r.

miejsce: Rynek w Strzelinie

Jarmark Produktu Lokalnego w Strzelinie ma charakter ulicznych targów, połączonych z pokazami i występami scenicznymi. Pozwala zaprezentować się lokalnym wytwórcom, przedsiębiorcom, artystom i działaczom. Przyczynia się do integracji wspomnianych środowisk oraz promocji wytwarzanych przez nich wyrobów. Podczas Jarmarku odbywa się cyklicznie organizowany konkurs o tytuł najlepszego produktu w kilku kategoriach. W kategorii „Gastronomia i produkt spożywczy", prezentowane są smakowite potrawy regionalne, wytwarzane z tradycyjnych produktów. W tej kategorii mocno zaangażowane są Koła Gospodyń Wiejskich, przedsiębiorcy prowadzący działalność gastronomiczną a także inni mieszkańcy Powiatu. Przygotowane pyszne dania ocenia kapituła konkursowa. W imprezie chętnie uczestniczą nie tylko mieszkańcy Powiatu, ale również goście z poza jego granic. W tym roku odbędzie się jubileuszowa X edycja Jarmarku Produktu Lokalnego. Serdecznie zapraszamy.

organizator: Starostwo Powiatowe w Strzelinie w partnerstwie z Powiatowym Urzędem Pracy oraz gminami

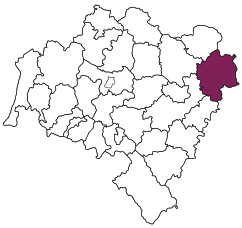
kontakt: Biuro Promocji i Rozwoju Powiatu, Starostwo Powiatowe w Strzelinie, tel. 71 39 23 016 wew. 44, e-mail: promocja@powiatstrzelinski.pl







Święto pieczonego ziemniaka w Dobroszycach



termin: Wrzesień 2019 r.

miejsce: Muszla koncertowa w Dobroszycach, ul. Parkowa

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

organizator: Sołtys i Rada Sołecka w Dobroszycach

kontakt: Ryszard Głowacki, tel. 71/ 314 12 73





Festiwal Pasternaka w Stoszowicach



termin: Wrzesień 2019 r.

miejsce: Lutomierz 29, 57-213 Stoszowice

We wrześniu 2019 r. odbędzie się Festiwal Pasternaka. Podczas festiwalu można skosztować zupy z pasternaka, lokalnych produktów ze zdrową żywnością, zakupić sery, oleje, chleb, rękodzieło, a także wysłuchać występów lokalnych kół gospodyń wiejskich. Zapraszamy!

organizator: „Zagroda Pasternak - Sery lutomierskie" Malwina Pasternak, www.serylutomierskie.pl

kontakt: Malwina Pasternak, tel. 661 783 435, e-mail: malwina_pasternak@vp.pl







Dynie, cukinie i inne w Bagieńcu



termin: Wrzesień 2019 r.

miejsce: Fundacja Spichlerz Kultury,
Bagieniec 20, 58-140 Jaworzyna Śląska

Jarmark Produktów Lokalnych jest wydarzeniem z zakresu ochrony i promocji zdrowia dla mieszkańców powiatu świdnickiego, ze szczególnym zaangażowaniem rolników i drobnych wytwórców ekologicznej żywności i produktów lokalnych. Ma pełnić rolę integrującą mieszkańców gminy i edukacyjną dla całych rodzin stąd pomysł, aby każdemu wydarzeniu, które planujemy w lipcu, sierpniu i wrześniu towarzyszyły warsztaty promujące zdrowy styl życia. To również współdziałanie dla dobra lokalnej społeczności. W ten sposób zostanie zachęcona do wytwarzania ekologicznych produktów. Chcemy, aby każdy chętny mieszkaniec naszego powiatu wyszedł z jarmarku nie tylko z ekologicznymi produktami lokalnymi, ale również bogatszy o wiedzę z dziedziny zdrowego odżywiania. W miesiącu wrześniu oprócz kramu z warzywami z wiejskich ogródków będziemy mówić o przetworach, kiszonkach, uczyć kiszenia i przetwarzania warzyw. Będzie pyszna zupa z cukini i marchwi.

organizator: Fundacja Spichlerz Kultury

współorganizator:: Urząd Gminy Jaworzyna Śląska oraz Starostwo Powiatowe w Świdnicy

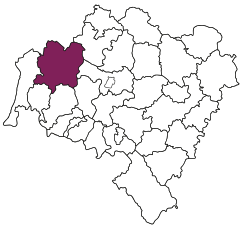
kontakt: Violetta Mazurek, tel. 601 552 699, e-mail: spochlerzkultury@gmail.com







Bałkańskie Święto Pity w Lipianach



termin: 1 września 2019 r., godz.16.00 (niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Lipianach

Bałkańskie Święto Pity to impreza, podczas której króluje rzadko spotykana w naszym kraju Pita. Jest przyrządzana na wiele różnych sposobów i cieszy się wielkim zainteresowaniem. Podczas imprezy odbywają się także warsztaty robienia pity oraz konkurs na najsmaczniejszą pitę z dyni. Bałkańska Pita została w 2017 roku wpisana na listę produktów tradycyjnych, prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

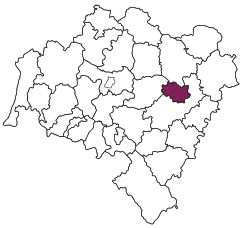
organizator: Stowarzyszenie Kobiet Aktywnych z Lipian oraz Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu z/s w Kruszynie, www.gokis.boleslawiec.org

kontakt: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Bolesławcu z/s w Kruszynie, tel./fax 75-732-14-77, e-mail: gokisbeata@wp.pl





VIII Dolnośląski Dzień Pszczelarza



termin: 1 wrzesień 2019 r. (niedziela)

miejsce: Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu, ul. Zwycięska 8, 53-033 Wrocław

Celem imprezy jest upowszechnianie wiedzy na temat miodów i produktów pszczelich oraz ich właściwości odżywczych i zdrowotnych szeroko wykorzystywanych w leczeniu i profilaktyce. Podczas imprezy odbywa się prezentacja i degustacja najlepszych dolnośląskich miodów, m.in. Miodu Wrzosowego z Borów Dolnośląskich zarejestrowanego w 2008 roku w Unii Europejskiej jako Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz wręczenie wyróżnień dla zwycięzców Konkursu na Wzorową Pasiekę i Wzorowe Gospodarstwo Pasieczne. Podczas imprezy wysłuchać można ciekawych prelekcji na temat miodów i ich właściwości zdrowotnych, obejrzeć stare ule i stary sprzęt pszczelarski, zbijać ramki pszczele, skorzystać z uloterapii, czyli inhalacji powietrzem z ula, oraz z innych atrakcji dla dzieci.

organizator: Dolnośląskie Związki Pszczelarzy, Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego we Wrocławiu

kontakt: Małgorzata Kaczmarek, tel. 71/3398185 wew. 216, e-mail: malgorzata.kaczmarek@dodr.pl







Święto Pierogów w Paszowicach



termin: 1 września 2019 r. (niedziela)
miejsce: Paszowice

O tym, że pierogi są prawdziwym fenomenem polskiej kuchni można się przekonać co roku w Paszowicach podczas Święta Pierogów, na którym ta potrawa jest główną atrakcją. W programie kulinarnego święta jest konkurs na Najsmaczniejsze Pierogi w Krainie Wygasłych Wulkanów, Turniej w Lepieniu Pierogów na czas oraz inne konkurencje związane z tym niepokaźnym daniem. Główną jednak atrakcją jest degustacja kilkudziesięciu odmian pierogów, przygotowanych przez gospodynie z terenu Partnerstwa Kaczawskiego.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury w Paszowicach

kontakt: Małgorzata Świderska, tel. 76 870 11 13, e-mail: gok@paszowice.pl







„Wyprodukowano pod Śnieżką” w Jeleniej Górze



termin: 6 września 2019 r. (piątek)

miejsce: Plac Ratuszowy w Jeleniej Górze

Tysiące produktów. Setki smaków. Serce regionu w jednym miejscu. Wystawa produktów regionalnych „Wyprodukowano pod Śnieżką”, to okazja dla lokalnych artystów i rzemieślników do promocji i sprzedaży swoich produktów (spożywcze oraz rękodzieło), a także nawiązania wzajemnych kontaktów handlowych. W wystawie bierze udział ok. 100 wystawców z Polski, Republiki Czeskiej i Niemiec. Imprezie towarzyszą występy lokalnych kapel folkowych oraz atrakcje dla dzieci. Od 2002 roku przyznawane są także nagrody w kategoriach „Najlepszy produkt regionalny” oraz „Najlepszy produkt spożywczy”.

organizator: Karkonoska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A.,
ul. 1 Maja 27, 58-500 Jelenia Góra

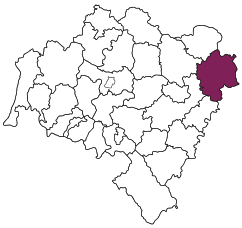
kontakt: Karkonoska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A.,
tel. +48 75 7527-500, fax +48 75 75-22-794, e-mail: biuro@karr.pl

wrzesień





Kiermasz „Górskie Smaki u Księcia Pana”



termin: 7 września 2019 r. (sobota)

miejsce: Biesiada z Pierogiem w Malerzowie

Impreza ma na celu integrację lokalnej społeczności i najbliższych miejscowości. Prowadzona jest w formie festynu rodzinnego w plenerze., w otoczeniu pięknych lasów. Głównymi bohaterami imprezy są pierogi w różnej postaci. W menu malerzowskiej kuchni znajdują się również chleb ze smalcem i ogórkiem, świeżonka, gołąbki, domowe wypieki oraz napoje. Czas umilany jest organizowaną loterią fantową, zawodami sportowymi i zabawami dla dzieci. Punktem kulminacyjnym jest występ zespołu jazzowego oraz wieczorne tańce przy muzyce.

organizator: Sołtys i Rada Sołecka w Malerzowie, www.malerzow.eu

kontakt: Artur Rybacki, tel. 668 208 787, e-mail: kontakt@malerzow.eu







Święto Ziemniaka w Piszkowicach



termin: 7 września 2019 r. (sobota)

miejsce: Piszkowice

Święto Ziemniaka to impreza, podczas której można skosztować (jak sama nazwa wskazuje) potraw zrobionych z ziemniaka. Tradycyjnie w programie przewidziane są imprezy oraz różne konkursy i atrakcje.

organizator: Koło Gospodyń Wiejskich Piszkowice

kontakt: Aleksandra Kula, tel. 74 6474156





Festiwal Mąki w Siedlimowicach



termin: 7 września 2019 r. (sobota)

miejsce: Zabytkowy Młyn w Siedlimowicach

Organizatorem Festiwalu Mąki w Siedlimowicach jest Gminne Centrum Kultury i Sportu w Żarowie przy współpracy z właścicielami zabytkowego młyna w Siedlimowicach – państwa Iwony i Witolda Markiewicz. Najważniejszym punktem święta jest konkurs na najlepszy chleb domowego wypieku „Chlebowzięci", do którego zgłaszać się mogą wszyscy amatorsko zajmujący się wypiekiem chleba. W 2018 roku po raz pierwszy przyznano specjalną nagrodę dla najlepszego piekarza z gminy Żarów. Ponadto na festiwalowych gości czekają specjały przygotowane przez lokalnych i regionalnych pasjonatów zdrowego jedzenia. W programie imprezy jest także zwiedzanie zabytkowego młyna, koncert lokalnego zespołu, warsztaty chlebowe, prelekcja historyczna, warsztaty florystyczne, gry i zabawy dla dzieci oraz wiele innych atrakcji.

organizator: Właściciele zabytkowego młyna w Siedlimowicach Państwo Iwona i Witold Markiewiczowie, Gminne Centrum Kultury i Sportu, ul. Piastowska 10A w Żarowie, www.centrum.zarow.pl

kontakt: Dyrektor Tomasz Pietrzyk, tel. 74 85 80 753
t.pietrzyk@centrum.zarow.pl







Festiwal Kapusty i Pieroga w Księginicach



termin: 7 września 2019 r. (sobota)

miejsce: Boisko sportowe „Iskra" w Księginicach, Gmina Lubin,

Festiwal jest związany z Księginicami od pierwszej edycji i stał się sztandarową imprezą tej miejscowości. Spotykają się na niej mieszkańcy Gminy Lubin, reprezentujący koła gospodyń, stowarzyszenia, zespoły. Stają oni w szranki konkursowe, prezentując potrawy z kapusty oraz pierogi w wielu odsłonach. Przedstawiane są dania przygotowywane w tradycyjny sposób ale nie brakuje również nowatorskich pomysłów kulinarnych. Tradycją festiwalu są warsztaty lepienia pierogów i wesołe konkursy „pierogowo–kapuściane". Najważniejsza pozostaje wspólna zabawa i wymiana doświadczeń związanych z tematem imprezy. Festiwalowi towarzyszą prezentacje zespołów gminnych, targi rękodzielnicze, atrakcje dla najmłodszych.

organizator: Ośrodek Kultury Gminy Lubin, www.okgminalubin.pl

kontakt: Ośrodek Kultury Gminy Lubin, tel. 76 845 59 86,
e-mail: sekretariat@okgminalubin.p





Dolnośląskie Święto Pieroga w Czarnym Borze



termin: 7 września 2019 r. (sobota)

miejsce: Kompleks Sportowy w Czarnym Borze

Po raz XVI Gmina Czarny Bór wraz z Biblioteka+ Centrum Kultury będzie organizatorem Dolnośląskiego Święta Pieroga. Impreza odbywa się cyklicznie w Czarnym Borze na Kompleksie Sportowym. Połączona jest z Dożynkami Gminnymi. Sołectwa, organizacje pozarządowe, kluby sportowe oraz przedstawiciele branży gastronomicznej przygotowują swojskie pierogi w rozmaitych konfiguracjach z nadzieniem, które zaskoczy niejednego smakosza. Nie zabraknie swojskiego jadła: kiełbas, pasztetów i domowych wypieków. Podczas Święta Pieroga toczy się rywalizacja w Konkursie na Najsmaczniejsze Pierogi w trzech kategoriach: Kucharze Profesjonaliści, Instytucje i Organizacje oraz Ekipy amatorskie. Pierogi zgłoszone do konkursu podlegają ocenie jury pod kątem walorów smakowych, ale także prezentacji i estetyki podania. Dla laureatów czekają bardzo atrakcyjne nagrody - ich pula to ponad 6.000,00 zł. Amatorzy ciasta wypełnionego nadzieniem mają także możliwość własnoręcznego ulepienia pierogów podczas Warsztatów Pierogowych.

organizator: Gmina Czarny Bór, www.czarny-bor.pl
Biblioteka+ Centrum Kultury w Czarnym Borze, www.ck.czarny-bor.pl

kontakt: Katarzyna Bernaś, tel. 74 8450-242,
e-mail: katarzyna.bernas@ck.czarny-bor.pl





XX Międzynarodowe warsztaty pszczelarskie – Bartnictwo w Sudetach Zachodnich



termin: 7-8 września 2019 r. (sobota-niedziela)

miejsce: Ul. Plac Piastowski, Cieplice, 58-560 Jelenia Góra

„ XX Międzynarodowe Warsztaty Pszczelarskie-Bartnictwo w Sudetach Zachodnich -2019" to wydarzenie na które pszczelarze z Polski, Czech, Niemiec i Ukrainy przyjadą na Plac Piastowski w Cieplicach, aby uświadomić odwiedzających o zdrowotności „bursztynowego płynu". Miłośnicy zdrowego jedzenia powinni wiedzieć, że miód powinno się jeść cały rok, gdyż jest źródłem bardzo wielu witamin. Podczas imprezy odbędą się: konkurs w formie zabawy z nagrodami rzeczowymi, targi promocyjne sprzętu pszczelarskiego i produktów pszczelich, występy zespołów folklorystycznych, degustacja miodów pszczelich, loteria fantowa i pokaz miodobrania.

organizator: Regionalny Związek Pszczelarzy, 58-500 Jelenia Góra, ul. Wojska Polskiego 25, www.rzpjgora.pl

kontakt: Maria Davidson - Kierownik Biura, tel. 75/75 249 21, e-mail: joktan@o2.pl







Gala Techniki Rolniczej w Piotrowicach Świdnickich



termin: 7-8 września 2019 r. (sobota-niedziela)

miejsce: Piotrowice Świdnickie k. Jaworzyny Śląskiej, zespół pałacowo-folwarczny

Na terenie folwarku i dworu w Piotrowicach Świdnickich będą Państwo mogli uczestniczyć w wyjątkowych pokazach zabytkowych ciągników maszyn rolniczych oraz samochodów użytkowych. Uczestnicy wydarzenia będą mieli okazję zakupić oraz zapoznać się z naturalnymi produktami spożywczymi. Imprezie będą towarzyszyć atrakcje nawiązujące do pracy na roli z wykorzystaniem zabytkowego sprzętu rolniczego: młockarnie, cepy, żarna, mielnie, młynki, kierat i wiele innych oraz warsztaty zielarskie.

organizator: Fundacja Ochrony Dziedzictwa Przemysłowego Śląska, www.muzeatechniki.pl

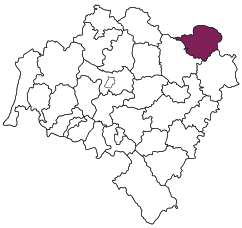
kontakt: Roksana Banaszczak, tel. 692 407 401, e-mail: roksana.banaszczak@muzeatechniki.pl, Marta Chryszczanowicz, e-mail: marta.chryszczanowicz@muzeatechniki.pl







Festiwal Karpia Milickiego



termin: 7-8 września 2019 r., start w sobotę o godz. 14:00 (sobota-niedziela)

miejsce: Teren przy stadionie lekkoatletycznym w Miliczu, ul. Powstańców Wielkopolskich

Dwudniowe wydarzenie plenerowe obfitujące w dobrą lokalną kuchnię i występy artystów polskiej sceny muzycznej. Podczas biesiady nie zabraknie stoisk oferujących karpia oraz produktów ze znakiem Dolina Baryczy Poleca. Będziemy także wspólnie gotować na największej patelni plenerowej. Na kramach będzie można kupić lokalne rękodzieło, miody, nalewki czy owoce z tutejszych sadów. Przewidziano też liczne atrakcje dla dzieci i młodzieży.

organizator: Gmina Milicz, Ośrodek Kultury w Miliczu, www.milicz.pl

kontakt: Aleksandra Wencek, e-mail: a.wencek@milicz.pl





Dolnośląskie Targi Produktu Lokalnego w Świdnicy



termin: 8 września 2019 r. (niedziela)

miejsce: Teren Powiatowego Zespołu Doradztwa Rolniczego w Świdnicy, ul. Wałbrzyska 25/27

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

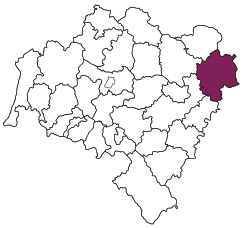
organizator: Dolnośląski Ośrodek Doradztwa Rolniczego z siedzibą we Wrocławiu

kontakt: Agnieszka Kowalczuk-Misek, tel. 74 852 20 21 wew. 170, kom. 609 657 199, e-mail: agnieszka.kowalczuk@dodr.pl









X Jarmark Regionalny i 27. edycja Europejskich Dni Dziedzictwa

termin: 8 września 2019 r., godz. 13.00-18.00 (niedziela)

miejsce: Park Miejski w Sycowie

Jak co roku celem święta jest edukacja historyczna, kulturalna oraz promocja narodowego i regionalnego dziedzictwa jako źródła wspólnych korzeni kultury europejskiej. Uczestnicy wydarzenia będą mieli okazję degustować i kupować wyroby kuchni regionalnej: wędliny, wędzone ryby, wyroby piekarnicze, konfitury, ciasta. Dużym atutem wydarzenia będą wystawcy, rękodzielnicy, artyści, którzy będą sprzedawali swoje wyroby. Całość wydarzenia ubogacona będzie programem artystycznym lokalnych artystów, zespołów ludowych oraz animacjami związanymi z ginącymi zawodami.

organizator: Centrum Kultury w Sycowie, www.cksycow.pl

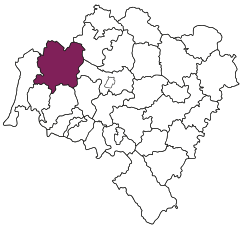
kontakt: Tel. 62 785-51-53







Święto Chleba w Milikowie



termin: 8 września 2019 r. (niedziela)

miejsce: Boisko sportowe w Milikowie

Święto Chleba jest otwartą imprezą plenerową, która organizowana jest cyklicznie od 24 lat w miejscowości Milików. Głównym celem wydarzenia jest propagowanie dziedzictwa kulturowego polskiej wsi oraz podtrzymywanie umiejętności tradycyjnego wypieku chleba. Impreza posiada formułę konkursu, w którym wykwalifikowani etnolodzy oceniają prezentacje wypieków chlebowych zespołów folklorystycznych z trenu Dolnego Śląska. Co roku największą aprobatę zyskują bochenki, które powstają z dawnych, prostych przepisów, przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Wydarzeniu towarzyszą również występy zespołów folklorystycznych oraz prezentacje lokalnych rękodzielników.

organizator: Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodźcu

kontakt: Gminne Centrum Kultury i Sportu w Nowogrodźcu, tel. 75 731 63 98, e-mail: gckis@nowogrodziec.pl







Święto Prawdziwka i Śliwki Węgierki w Paszowicach



termin: 14 września 2019 r. (sobota)

miejsce: Nowa Wieś Wielka, gmina Paszowice, powiat jaworski

Doroczny Festyn w Nowej Wsi Wielkiej pod nazwą „Święto Prawdziwka i Śliwki Węgierki" organizowany jest od 2009 roku. Oprócz promocji walorów krajobrazowych tego wyjątkowego miejsca, jakim jest Park Krajobrazowy „Chełmy", organizatorzy, czyli Stowarzyszenie Przyjaciół Nowej Wsi Wielkiej i Nowej Wsi Małej podejmują niełatwe zadanie promocji potraw regionalnych z grzybów - głównie prawdziwków - oraz ze śliwki węgierki, która jest „przodującym" owocem występującym w sołectwie. W tym celu podczas Festynu rozgrywane są dwa konkursy na najlepszą potrawę z tych składników. Do tradycji przeszła już „firmowa" zupa z kurek i prawdziwków, którą serwują organizatorzy uczestnikom Festynu. Dla amatorów innych rodzajów rekreacji przygotowujemy konkurs fotograficzny, a dla sportowców „Prawdziwkowy Bieg Przełajowy".

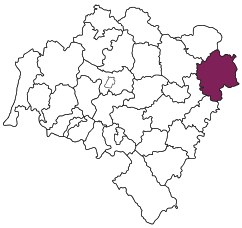
organizator: Stowarzyszenie Przyjaciół Nowej Wsi Wielkiej i Nowej Wsi Małej

kontakt: Renata Węgiel, tel. 504 738 866, e-mail: r-wegiel@o2.pl5





Gminne pyrkowanie w Bukowinie Sycowskiej



termin: 14 września 2019 roku, cyklicznie w miesiącu wrześniu (sobota)

miejsce: Plac wiejski w Bukowinie Sycowskiej

„Gminne pyrkowanie" – jednodniowa impreza ma na celu integrację społeczności lokalnej i ościennych miejscowości poprzez wspólne zabawy i konkurencje dzieci, młodzieży i dorosłych. Bohaterem imprezy jest pyrek, którego wykorzystano podczas zabaw i konkursów. Można podziwiać pyrki – cudaki i najśmieszniej wystrojone pyrki a także zajadać się parowanymi pyrkami z gziką, pajdą chleba ze smalcem, plackami ziemniaczanymi, sałatką ziemniaczaną a także wypiekami gospodyń ze wsi Bukowina Sycowska. Punktem kulminacyjnym był konkurs kulinarny na najsmaczniejsza potrawę z pyrkami.

organizator: Sołtys i sołectwo wsi Bukowina Sycowska

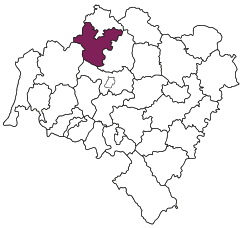
kontakt: Danuta Piasecka, tel. 62 78 56 373, e-mail: d.piasecka@miedzyborz.pl







Święto pieczonego ziemniaka w Piotrowicach



termin: 14 września 2019 r. (sobota)

miejsce: Plac przy świetlicy wiejskiej w Przybyłowicach, Gmina Męcinka,

Święto makaronu wpisało się w kalendarz imprez organizowanych w gminie Męcinka. Podczas uroczystości organizowana jest Olimpiada Makaronowa, w której bierze udział kilka drużyn. Każda z nich przygotowuję potrawę składającą się gównie z makaronu. Zmagania makaronowe to tylko jedna z atrakcji zaproponowana przez organizatorów. W ramach imprezy przewidziane są również atrakcje dla najmłodszych m.in. dmuchane zjeżdżalnie, malowania twarzy i zabaw sportowo-plastyczne. To wspaniała feta dla miłośników makaronu w każdej postaci.

organizator: Sołtys, Rada Sołecka, radna, koło gospodyń wiejskich oraz OSP Przybyłowice

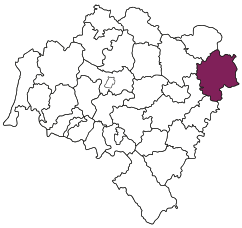
kontakt: Bożena Kaczmarek, tel. 502 229 935







Święto Miodu i Wina w Oleśnicy



termin: 14-15 września 2019 r. (sobota-niedziela)

miejsce: Oleśnicki Rynek

Miód i wino to zestaw doskonały, a wszyscy miłośnicy tego połączenia będą mogli zaopatrzy się w trakcie imprezy w takie produkty pszczele, jak miód, pyłek, propolis czy pieżgę oraz przekonać się o ich leczniczych właściwościach. Oczywiście, nabyć będzie można także wyśmienicie podkreślające smak miodu wina. Zapraszamy!

organizator: Miasto Oleśnica oraz Powiatowe Zrzeszenie Pszczelarzy w Oleśnicy

kontakt: Czesław Trzciański, tel. 692 666 497







Święto wina w Środzie Śląskiej



termin: 14-15 września 2019 r. (sobota-niedziela)

miejsce: Środa Śląska, Rynek

U stóp średzkiego ratusza odbywa się Święto Wina w Mieście Skarbów, największa impreza plenerowa o ponadregionalnym zasięgu. W programie znajdziemy wielobarwny, tradycyjny korowód, program artystyczny na dwóch scenach jednocześnie, kiermasze, wystawcy, warsztaty rękodzielnicze, liczne atrakcje dla dzieci i dorosłych, średniowieczna osada, pokazy rycerskie, uliczne spektakle, a na straganach rękodzieło ludowe i swojskie jadło, produkty regionalne ale przede wszystkim wino i wszystko z nim związane. Na scenie największe gwiazdy polskiej sceny muzycznej.

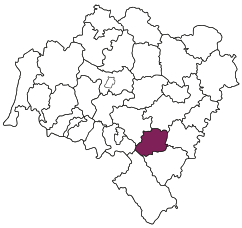
organizator: Gmina Środa Śląska, Dom Kultury w Środzie Śląskiej, www.srodaslaska.pl

kontakt: Katarzyna Kulesza, e-mail: fundusze@srodaslaska.pl





Festiwal Słoików w gminie Dzierżoniów



termin: 21 września 2019 r. (sobota)

miejsce: Teren przy Bibliotece Publicznej Gminy Dzierżoniów im. Władysława Reymonta Mościsko, ul. Kolejowa 12B,

Warsztaty sztuki słoikowej, degustacja przetworów i stoiska z pysznymi specjałami z polsko-czeskiego pogranicza zamkniętymi w słoikach - to tylko część atrakcji, jakie czekają na gości „Festiwalu Słoików".Po raz pierwszy impreza odbyła się 22 września 2018 r. w Mościsku. Zaprezentowały się tam koła gospodyń wiejskich, stowarzyszenia i lokalni producenci z regionu Gór Sowich oraz zaprzyjaźnionych miejscowości w Czechach. Wydarzenie zostało zrealizowane w ramach projektu „Aktywni przyjaciele z polsko-czeskiego pogranicza" współfinansowanego ze środków EFRR oraz budżetu państwa za pośrednictwem Euroregionu Glacensis. Zainteresowanie festiwalem spowodowało, że to wyjątkowe przedsięwzięcie już na stałe wpisze się w kalendarz imprez kulinarnych naszego regionu.

organizator: Gmina Dzierżoniów, www.ug.dzierzoniow.pl

kontakt: Kamila Kossowska, tel. 74 832 56 82,
e-mail: k.kossowska@ug.dzierzoniow.pl,
Maria Tyszer, tel. 74 832 56 81, e-mail: m.tyszer@ug.dzierzoniow.pl







Święto Ziemniaka w Ząbkowicach Śląskich



termin: 21 września 2019 r. (sobota)

miejsce: Hala Słoneczna,
ul. Powstańców Warszawy 7i, Ząbkowice Śląskie,

Główną atrakcją święta jest oczywiście tradycyjny polski ziemniak – podczas święta można spróbować placków ziemniaczanych, ziemniaka z gzikiem, frytek a także innych ziemniaczanych potraw. Ziemniaczanej gastronomii towarzyszą koncerty artystów polskiej sceny muzycznej, które odbywają się w Hali Słonecznej oraz liczne atrakcje dla dzieci. Do świętowania zapraszamy całe rodziny!

organizator: Ząbkowicki Ośrodek Kultury; Urząd Miejski w Ząbkowicach Śląskich, Ośrodek Sportu i Rekreacji w Ząbkowicach Śląskich, www.zabkowiceslaskie.pl, www.e-zok.pl, www.osirzabkowice.pl

kontakt: Zbigniew Kukiełka, tel. 74 8-165-322,
e-mail: zbigniew.kukielka@zabkowiceslaskie.pl







Co dwie głowy to nie jedna – boguszowskie święto jesiennych plonów



termin: 21 września 2019 r. (sobota)

miejsce: Mały Rynek w Boguszowie-Gorcach

Miejska Biblioteka Publiczna - Centrum Kultury w Boguszowie-Gorcach po raz trzeci w tym roku organizować będzie plenerową imprezę kulinarno-rekreacyjną pn. „Co dwie głowy to nie jedna –boguszowskie święto jesiennych plonów". Celem przedsięwzięcia jest kultywowanie i wspieranie regionalnych tradycji folklorystycznych i kulinarnych, a nade wszystko integracja środowiska lokalnego. Nieodłącznym elementem imprezy będą konkursy kulinarne, zręcznościowe oraz wiedzy ludowej, a głównymi bohaterkami staną się kapusta i dynia. Imprezie towarzyszyć będą liczne stoiska kulinarne i rękodzielnicze. Po raz drugi w tym roku zaplanowany został wspólnie z Grupą Biegową „Dzikowiec" bieg o złotą dynię. Boguszowska impreza będzie nie lada gratką nie tylko dla smakoszy ale również wszystkich tych, którzy lubią dobrą zabawę. Konkursom towarzyszyć będą występy zespołów folklorystycznych, biesiadnych.

organizator: Miejska Biblioteka Publiczna – Centrum Kultury w Boguszowie-Gorcach, www.mbp-ck.pl

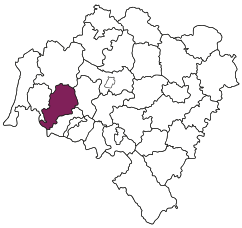
kontakt: Elżbieta Gajewska, tel. 74 8449 284, 515 248 957, e-mail: e.gajewska@mbp-ck.pl







„Dary Lasu” w Lwówku Śląskim



termin: 28 września 2019 r. (sobota)

miejsce: Lwówek Śląski

Festiwal „Dary Lasu” rokrocznie organizowany przez Powiat Lwówecki wspólnie z Nadleśnictwem Lwówek Śląski. W tym roku wydarzenie ma mieć charakter edukacyjno-artystyczny i ma promować zdrowy tryb życia. Na przygotowanych stoiskach dzieci i mieszkańcy Powiatu Lwóweckiego oraz turyści będą mogli zapoznać się z wyrobami rękodzieła, spróbować lokalnych wytworów (sery, miody, wypieki). Jedną z głównych atrakcji będzie wspólne gotowanie potrawy przez przedstawicieli z Polski, Słowacji, Węgier i Czech, którzy będą gotować leśny bigos oparty na lokalnych produktach z okolicznych gospodarstw i lasu. Na zakończenie potrawa będzie wydawana uczestnikom imprezy. W zeszłym roku gościliśmy Food Track specjalizujący się w burgerach z dziczyzny, który prawdopodobnie pojawi się również i w tym roku.

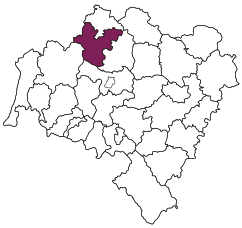
organizator: Powiat Lwówecki, Nadleśnictwo Lwówek Śląski

kontakt: Agnieszka Wolska, tel. 886 613 465, e-mail: a.wolska@powiatlwowecki.pl





XX Dolnośląskie Święto Miodu i Wina w Przemkowie



termin: 28-29 września 2019 r. (sobota-niedziela)

miejsce: Przemków, Park Miejski

W ostatni weekend września zapraszamy do Przemkowa - „krainy miodem płynącej". Dolnośląskie Święto Miodu i Wina jest organizowane w Przemkowie od 1999 r. W tym roku odbędzie się jego XX, jubileuszowa, edycja. Święto to przede wszystkim promocja lokalnych i regionalnych wytwórców miodów oraz integracja dolnośląskich pszczelarzy. Na kiermaszu podczas święta dostępne są wszystkie polskie gatunki miodów, w tym nagrodzone w odbywającym się w czasie święta konkursie, miód pitny, sprzęt pszczelarski oraz wina i sadzonki winorośli. Nie zabraknie także lokalnych pyszności m.in. „Miodowych pierniczków z Przemkowa". Czarkę pełną miodu zdobywa każdy uczestnik Ogólnopolskiego Biegu po Miód lub rajdu rowerowego. Dla gości święta przygotowany zostanie bogaty program artystyczno-rozrywkowy.

organizator: Gmina Przemków, Plac Wolności 25, 59-170 Przemków, www.przemkow.pl

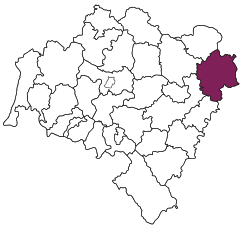
kontakt: Marta Mendrzycka-Nicewicz, tel. 76 8 320 488, e-mail:marta@przemkow.pl







Święto grzyba leśnego w Niwkach Książęcych



termin: 29 września 2019 roku, cyklicznie w miesiącu wrześniu (niedziela)

miejsce: Plac wiejski w Niwkach Książęcych

Impreza nawiązuje do bogactwa przyrodniczego naszej gminy oraz promowania zdrowego trybu życia i wartościowych form spędzania wolnego czasu, poprzez połączenie turystyki z edukacją, działaniami proekologicznymi i obcowaniem z leśnym środowiskiem. Zamierzeniem organizatorów jest popularyzowanie aktywnego, zdrowego trybu życia na łonie natury całych rodzin. W czasie trwania imprezy można zajadać się zupą grzybową, bigosem, pieczonymi ziemniakami z gziką, chlebem ze smalcem i kiszonym ogórkiem oraz kawą i herbatą ze smacznymi wypiekami upieczonymi przez gospodynie z Niwek Książęcych. Imprezie towarzyszyła wystawa rękodzieła i produktu lokalnego.

organizator: Partnerstwo na rzecz rozwoju Gminy Międzybórz
„Między borami jesteśmy partnerami", Sołectwo wsi Niwki Książęce

kontakt: Danuta Piasecka, tel. 62 7856373, e-mail: d.piasecka@miedzyborz.pl





Smaki rybne" w Łagowie



termin: Październik 2019 r.

miejsce: Łagów

Spotkanie jest inicjatywą łagowskiego zespołu ludowego „Błękitne Kamizelki" przy wsparciu Gminy Zgorzelec. Nie tylko świetnie śpiewają równie pysznie gotują. Spod ich wytrawnej ręki jak sama nazwa imprezy wskazuje wychodzą nietuzinkowe potrawy rybne. Jest to również okazja do posłuchania kapel ludowych, które licznie przyjeżdżają na gościnne występy.

organizator: Stowarzyszenie Rozwoju Wsi Łagów
„Górnołużyckie Błękitne Kamizelki z Łagowa"

współorganizatorzy: Gmina Zgorzelec, www.gmina.zgorzelec.pl,
Powiat Zgorzelecki, www.powiatzgorzelecki.pl,
Gminny Ośrodek Kultury w Zgorzelcu z siedzibą w Radomierzycach,
www.gokzgorzelec-radomierzyce.pl,
Centrum Rekreacyjno-Turystyczne w Radomierzycach,
www.crtradomierzyce.pl

kontakt: Eugeniusz Skrzypacz, tel. 500 856 277, 510 593 705
e-mail: ametik@o2.pl







Winobranie w Bagieńcu



termin: Październik 2019 r.

miejsce: Fundacja Spichlerz Kultury,
Bagieniec 20, 58-140 Jaworzyna Śląska

Wydarzenie to ma pełnić rolę integrującą dla mieszkańców gminy i edukacyjną dla całych rodzin stąd nasz pomysł, aby każdemu wydarzeniu, które planujemy w miesiącach lipcu, sierpniu i wrześniu towarzyszyły warsztaty promujące zdrowie i zdrowy styl życia. To również współdziałanie dla dobra lokalnej społeczności, która w ten sposób zostanie zachęcona do produkcji ekologicznych produktów. Chcemy, aby każdy chętny mieszkaniec naszego powiatu wyszedł z jarmarku nie tylko z ekologicznymi produktami lokalnymi, ale również bogatszy o wiedzę z dziedziny zdrowego odżywiania nabytą podczas spotkań z fachowcami. W październiku spotkamy się na winobraniu na naszej winnicy, która właśnie w 2019 roku wypuściła pierwsze butelki szlachetnego wina. Chętni będą mogli uczestniczyć w zbieraniu owoców, ale też zaprosimy do zwiedzania winiarni, gdzie będzie okazja poznać technologię robienia tego rozkosznego trunku ale i testować wszystkie gatunki wina z naszej winnicy.

organizator: Fundacja Spichlerz Kultury

współorganizator: Urząd Gminy Jaworzyna Śląska oraz Starostwo Powiatowe w Świdnicy

kontakt: Violetta Mazurek, tel. 601 552 699, e-mail: spochlerzkultury@gmail.com







Oktober Festung w Kłodzku



termin: 5 października 2019 r. (sobota)

miejsce: Twierdza Kłodzko (dostęp również od ul. Nowy Świat), ul. Grodzisko 1, 57-300 Kłodzko

Oktober Festung to nietuzinkowa zabawa dla dużych i małych, która przybrała formę gry terenowej nawiązującej do pokojowych rozr(g)rywek pruskich wojaków w okresach pokoju, zakończona wspólnym biesiadowaniem i delektowaniem się piwnymi trunkami z browarów rzemieślniczych. Gra jest pretekstem do niekonwencjonalnego zwiedzenia obiektu, jak również do integracji rodzin i przyjaciół ze sobą, a także z lokalnym dziedzictwem kulturowym. Integrację tę cementuje wspólne biesiadowanie utrzymane w fortecznym klimacie (choćby za sprawą „zupy pruskiego szpiega"). Dla dorosłych uczestników obowiązkową częścią programu, zaanonsowaną w nazwie imprezy, jest degustacja piwa oraz udział w roli sędziego w Konsumenckim Konkursie Piw Domowych. W tym dniu goście Twierdzy mają niepowtarzalną okazję spróbować piwowarskich eksperymentów, dla których inspiracją są lokalne tradycje, historyczne receptury oraz współczesne trendy smakowe. Imprezę kończy koncert grany w plenerze, pomiędzy murami bastionów.

organizator: Twierdza Kłodzko, Zakład Administracji Mieszkaniami Gminnymi Gminy Miejskiej Kłodzko Sp. z o.o., www.twierdza.klodzko.pl

kontakt: Daniel Jakubowski, tel. 501 673 761, e-mail: rzecznik@um.klodzko.pl





październik



Agroturystyczne Święto Wina i Miodu Pitnego



termin: 5-6 października 2019 r. (sobota-niedziela)

miejsce: Zamek Grodziec

Dwudniowa impreza podczas której prezentuje się zwykle ok. 20 wystawców głównie z miodem, winem i nalewkami oraz potrawami regionalnymi. Na przybyłych gości czeka moc atrakcji, m.in.: targi rzemiosła, pokazy walk rycerskich, koncerty i występy zespołów folklorystycznych oraz degustacja prezentowanych dań.

organizator: Zamek Grodziec Sp. z o.o., Gmina Zagrodno, www.grodziec.net

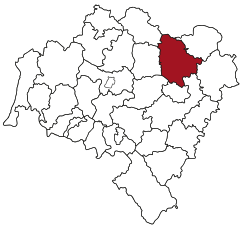
kontakt: Piotr Janczyszyn, tel. 512-350-933, e-mail: zamek@grodziec.net







Żmigrodzki festiwal karpia i lasu „Karp w lesie”



termin: 6 października 2019 r. (niedziela)

miejsce: Teren przy świetlicy wiejskiej,
Ruda Żmigrodzka, 55-140 Żmigród

Wspaniałe dania, lokalni producenci, atrakcje, animacje, konkursy, występy, malownicza Dolina Baryczy, bogata oferta nadleśnictw oraz karp żmigrodzki w roli głównej! To oferta Festiwalu Karpia i Lasu „Karp w Lesie” w Rudzie Żmigrodzkiej. Podczas festiwalu odbędzie się konkurs kulinarny dla wszystkich, których pasją jest gotowanie. Karpia jemy za rzadko, zazwyczaj raz do roku. Dzięki wartościom odżywczym, karp korzystnie wpływa na zdrowie. Poprawia pracę serca i pamięć, wpływa za zwiększenie odporności organizmu, zmniejsza ryzyko udaru mózgu. Powinniśmy jak najczęściej chwytać karpia i delektować się jego smakiem. Zapraszamy do IV edycji konkursu „ CARPIE IEM”, którego tytuł jest parafrazą znanej myśli filozoficznej „Chwytaj chwilę (łap życie)”. Konkurs ma na celu promocję potraw z karpia i zachęcenie do jego spożywania. Każdy uczestnik otrzyma 100 zł na start! Można wygrać nawet 600 zł!

organizator: Gmina Żmigród, www.zmigrod.com.pl,
Zespół Placówek Kultury w Żmigrodzie, www.zpk-zmigrod.eu,
Nadleśnictwo Żmigród, www.zmigrod.wroclaw.lasy.gov.pl

kontakt: Joanna Pilarska, tel. +48 71 385 30 57 wew. 26,
e-mail: j.pilarska@zmigrod.com.pl







Święto Dyni im. Mikołaja Nowosada w Wierzbnej



termin: 12 października 2019 r. (sobota)

miejsce: Wierzbna, teren przy Skałce

Jedną z ważniejszych części Święta Dyni im. Mikołaja Nowosada jest konkurs na najcięższą dynię. W minionym roku najcięższa ważyła 139 kg. Zorganizowano także konkurs na najlepsze leczo z dyni oraz nagrodzono wszystkich uczestników, którzy tego dnia przyszli ubrani w dyniowych kolorach. Na najmłodszych czekały atrakcje: ozdabianie dyniowych babeczek, zabawa z wesołą FIFI czy sadzenie biało czerwonych tulipanów. Wszystkie dzieci, które przyniosły dyniowe rzeźby otrzymały nagrody. Dorośli delektowali się dyniowymi smakołykami przy muzyce zespołu „Ślad". Dzięki ofiarności i wsparciu sponsorów każdy został nagrodzony za swój wkład i pracę, jaką wykonał zarówno w przygotowywaniu dyniowego leczo, jak i pielęgnacji dyniowego olbrzyma. Partnerami święta są: Rada Sołecka Wierzbna, Koło Gospodyń Wiejskich, Stowarzyszenie DR Wierzbna, Ochotnicza Straż Pożarna Wierzbna.

organizator: Gminne Centrum Kultury i Sportu ul. Piastowska 10A w Żarowie, www.centrum.zarow.pl, tel. 74 85 80 753,
dyrektor Tomasz Pietrzyk, e-mail: t.pietrzyk@centrum.zarow.pl,

kontakt: Tomasz Pietrzyk dyrektor Gminnego Centrum Kultury i Sportu w Żarowie





październik

Festiwal Pierogów w Międzylesiu



termin: 19 października 2019 r. (sobota)

miejsce: Miejsko Gminny Ośrodek Kultury w Międzylesiu

Festiwal Pierogów w Międzylesiu to impreza cykliczna. W imprezie uczestniczą: Koła Gospodyń Wiejskich z gminy Międzylesie, Sołectwa z Gminy Międzylesie oraz osoby inne podmioty np. Związek Emerytów i Rencistów funkcjonujący w Gminie Międzylesie. W imprezie tej mogą również uczestniczyć osoby prywatne nie zrzeszone. Miejsko Gminny Ośrodek przyjmuje zgłoszenia do imprezy. Podczas Festiwalu Pierogów odbywa się konkurs na „ Najlepsze Międzyleskie Pierogi". Komisja kulinarna w składzie kilku osobowym dokonuje wyboru najsmaczniejszych pierogów i ustala oznaczone I, II, III miejsce wykonania prac, za które są wręczane nagrody rzeczowe związane z gospodarstwem domowym.

organizator: Miejsko Gminny Ośrodek Kultury w Międzylesiu

kontakt: MGOK Międzylesie, tel. 748126 343





Festiwal Potraw w Biedrzychowicach



termin: 19 października 2019 r., godz. 16.00 (sobota)

miejsce: Świetlica Wiejska w Biedrzychowicach, Biedrzychowice 24 B, 59-830 Olszyna

Festiwal to cykliczna impreza, która odbywa się nieprzerwanie od 2013 roku w październiku. Swoją tematyką nawiązuje do tradycji kulinarnych mieszkańców Gminy Olszyna, jak i współczesnych trendów w przygotowaniu potraw. Wspólne gotowanie to okazja do integracji społeczności lokalnej oraz krzewienia tradycji wśród młodego pokolenia. W imprezie udział biorą przedstawiciele sołectw, miejscowe szkoły, stowarzyszenia i osoby indywidualne, aby w formie konkursowej zaprezentować swoje kulinarne osiągnięcia, najsmaczniejsze potrawy i dekoracje stołów. Festiwal Potraw uświetniają muzyczne występy dzieci i młodzieży oraz zespołów biesiadnych i ludowych. Przy okazji festiwalu prowadzone są warsztaty nawiązujące do tradycji pieczenia domowego chleba, ubijanie masła. Można także zakupić produkty lokalnych wytwórców: miód, ser, masło, chleb. Kulinarne spotkanie wieńczy wspólna biesiada

organizatorzy: Rada Sołecka w Biedrzychowicach, Stowarzyszenie Klub Seniora „Bielany", Gminny Ośrodek Kultury w Olszynie

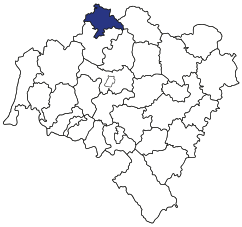
kontakt: Mariola Kondracka, tel. 514 544 198, e-mail: boss.kondracka@wp.pl





październik

Święto Niepodległości i VIII Bieg Gęsi



termin: 11 listopada 2019 r. (poniedziałek)

miejsce: Jerzmanowa

11 listopada słynie u nas z artystyczno–sportowej formuły imprezy. Ze sceny płyną nuty patriotycznych pieśni, których zwieńczeniem jest konkurs. Pierwsze skrzypce kulinarne gra natomiast gęsina, którą przygotowaną na wiele sposobów mogą skosztować wszyscy uczestnicy imprezy. Niezapomniane smaki, kilkadziesiąt receptur, doskonałe pieczyste, od których uginają się stoły są doskonałą promocją zdrowej ekologicznej żywności, delicji tak rzadko goszczącej na naszych stołach. Atmosferę chłodnego listopada ogrzewa ciepła herbata oraz pieczone w ognisku kiełbaski i jabłka. Dla wielu osób jest to pierwsze zetknięcie z gęsiną, z jej wytwornym smakiem i delikatnością. Każdy kto przybędzie na imprezę z pewnością posmakuje gęsiny i to w najlepszym, domowym wydaniu, stąd z roku na rok wzrasta liczba uczestników imprezy.

organizator: Gminne Centrum Kultury w Jerzmanowej

kontakt: Renata Zwolińska, tel. 76 831 21 11,
e-mail: r.zwolinska@gckjerzmanowa.pl





„Niepodległość uczcić ze smakiem Jedliny”



termin: 11 listopada 2019 r. (poniedziałek)

miejsce: Lokalne restauracje, kawiarnie na terenie Jedliny-Zdroju

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

organizator: Centrum Kultury w Jedlinie-Zdroju, ul. Piastowska 13, 58-330 Jedlina-Zdrój, www.ckjedlina.pl oraz lokalni restauratorzy

kontakt: Laura Szelęgowicz, tel. 606 732 361, e-mail: imprezy@jedlinazdroj.eu





13. Zlot Mikołajów w Sycowie



termin: I połowa grudnia 2019 r.

miejsce: Rynek w Sycowie

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

organizator: Centrum Kultury w Sycowie, www.cksycow.pl

kontakt: Tel. 62 785-51-53





Bożonarodzeniowe Spotkanie Wigilijne Mieszkańców Gminy Strzegom



termin: Grudzień 2019 r.

miejsce: Bazylika Mniejsza w Strzegomiu

Pierwsze spotkanie odbyło się 19 grudnia 2018r. w Bazylice Mniejszej w Strzegomiu. Nieopodal żywej szopki, przy symbolicznym wigilijnym stole spotkali się mieszkańcy Miasta i Gminy Strzegom, aby wspólnie podzielić się opłatkiem i złożyć sobie życzenia. Mieszkańcy wsi przygotowali wigilijne potrawy te symboliczne, ale też wigilijne nowości kulinarne, a wśród nich ryby w różnych odsłonach. Świąteczne makowce, serniki, keksy, miodowniki zachwycały smakiem i oryginalnym wykończeniem. Oprawą artystyczną, ale też i wydarzeniem, które zapadło na długo wszystkim w pamięci i stanowiło jedyną w swoim rodzaju ucztę duchową był koncert kolęd Państwowego Zespołu Pieśni i Tańca „Mazowsze" im. Tadeusza Sygietyńskiego.

organizator: Strzegomskie Centrum Kultury

kontakt: Elżbieta Pienio, tel. 74/649 44 05, e-mail: e.pienio@sck.strzegom.pl





Bożonarodzeniowy Izerski Jarmark Rękodzieła i Sztuk Wszelakich



termin: Grudzień 2019 r.

miejsce: Hala Spacerowa Domu Zdrojowego, ul. Konstytucji 3 Maja, Świeradów-Zdrój

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

organizator: MCKAPG Stacja Kultury, Urząd Miasta Świeradów-Zdrój

współorganizator: Uzdrowisko Świeradów-Czerniawa sp. z o.o.

kontakt: Diana Słupska, tel. 75 71 36 482





Jarmark Bożonarodzeniowy w Dobroszycach



termin: Grudzień 2019 r.

miejsce: Rynek w Dobroszycach

Impreza kulturalna podczas, której można zakupić wyroby rękodzielnicze wykonane m.in. przez mieszkańców Gminy Dobroszyce, tj. wianki, stroiki bożonarodzeniowe, ręcznie robione kartki świąteczne, bombki, wyroby z ceramiki, drewniane ozdoby choinkowe, rzeźby z metaloplastyki, dekoracje z tkanin oraz ozdoby robione na szydełku, a także swojskie produkty żywnościowe: wędliny, pierogi, czekoladki, czeburaki, czy miody pitne. Dodatkowo Jarmarkowi towarzyszy szereg imprez kulturalnych, występy skierowane do dzieci, które odbywają się na rozstawionej w rynku scenie.

organizator: Gminne Centrum Kultury im. Anny Sojko w Dobroszycach

kontakt: Monika Zdobylak, tel. 71 31 41 289, e-mail: biuro@gckdobroszyce.pl





IV Jarmark Adwentowy w Jelczu-Laskowicach



termin: Grudzień 2019 r. (jarmark jednodniowy, sobotni)

miejsce: Plac Jana Pawła II, Jelcz-Laskowice

Na jarmarku gościmy około 20 wystawców z Dolnego Śląska oferując bogaty asortyment świątecznych specjałów oraz dekoracji. Na stoiskach znajdziemy m.in. tradycyjne wędliny, miody, chleby, nalewki, pierniki i inne słodkie wypieki, ceramikę, odzież, kosmetyki, zabawki, kompozycje florystyczne (wianki, lasy w słoiku) oraz rozmaite ozdoby świąteczne. Teatr kulinarny serwuje świąteczny bigos. Nie brakuje grzanego wina, barszczu, uszek ani pierogów. Program artystyczny imprezy corocznie zawiera koncerty lokalnych grup muzycznych i spektakl z paradą szczudlarzy. Ważnym punktem wydarzenia jest zapalenie światełek na choince miejskiej znajdującej się w centralnej części placu. Na scenie koncertują zespoły związane z jelczańskim Centrum Kultury, tj.: dziecięce, młodzieżowe i senioralne grupy wokalne oraz zespół ludowy „Świtezianie" w repertuarze zimowym.

organizator: Miejsko-Gminne Centrum Kultury w Jelczu-Laskowicach, www.mgck-jl.pl

współorganizator: Burmistrz Jelcza-Laskowic

kontakt: Marzena Niżyńska, 509-618-511, e-mail: imprezy@mgck-jl.pl





Jarmark Sowiogórski w Srebrnej Górze



termin: Grudzień 2019 r.

miejsce: Plac Wypoczynkowy przy Kościele Ewangelickim w Srebrnej Górze

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

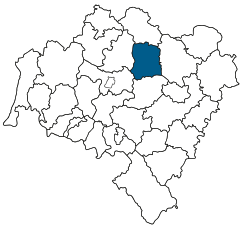
organizator: Gminny Ośrodek Kultury, Sportu i Rekreacji w Stoszowicach, www.goksirsg.nazwa.pl

kontakt: Gminny Ośrodek Kultury, Sportu i Rekreacji w Stoszowicach, filia w Srebrnej Górze, ul. Letnia 10, tel. 074 81 64 551, e-mail: biuro@goksir.stoszowice.pl





V Wińszczańskie Targi Bożonarodzeniowe



termin: Grudzień 2019 r.

miejsce: Gminny Ośrodek Kultury w Wińsku

Na targach w drugi weekend grudnia prezentują się wszystkie szkoły z gminy Wińsko, lokalne stowarzyszenia oraz rękodzielnicy. W czasie trwania targów można podziwiać i nabywać przysmaki lokalnych miejscowości m.in. kutia, placek grzybowy, barszczyk, pierogi, różnorodne ciasta i ciasteczka oraz różnego rodzaju ozdoby świąteczne stworzone przez lokalnych rękodzielników. Czas umilają występy artystyczne dzieci i młodzieży. Serdecznie zapraszamy na VI Wińszczańskie Targi Bożonarodzeniowe.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury w Wińsku

kontakt: Gminny Ośrodek Kultury w Wińsku, tel. 71 389 81 36,
e-mail: kontakt@gokwinsko.pl





Tradycje Bożonarodzeniowe w Osieku



termin: 6 grudnia 2019 r. (piątek)

miejsce: Świetlica wiejska w Osieku, Gmina Lubin

Tradycje Bożonarodzeniowe od 11 lat zrzeszają wszystkie działające koła gospodyń, stowarzyszenia i zespoły Gminy Lubin i mają na celu zainteresowanie oraz poszerzanie znajomości przygotowywania potraw, goszczących na stołach wigilijnych. Poszczególne grupy wykonują dania tradycyjne, świąteczne, a także prezentują ciasta, królujące na naszych stołach w tym okresie. Jest to również okazja poznania zwyczajów kulinarnych z innych regionów kraju. Ocena wysiłków pozostaje po stronie jury, którego członkami są najbardziej znani kucharze naszego regionu. Bardzo ważnym czynnikiem pozostaje również wystrój stołu, aby swoim nastrojem nawiązywał do świąt. W ramach spotkania wszyscy mają możliwość wysłuchania i włączenia się we wspólny śpiew kolęd oraz utworów świątecznych prezentowanych przez zaproszonych wykonawców. Na stoiskach z rękodziełem autorstwa lokalnych twórców, aktywnych grup działających w Ośrodku Kultury królują stroiki i ozdoby świąteczne. Imprezie towarzyszy wystawa kartek świątecznych, wykonanych przez mieszkańców Gminy Lubin.

organizator: Ośrodek Kultury Gminy Lubin, www.okgminalubin.pl

kontakt: Ośrodek Kultury Gminy Lubin, tel. 76 845 59 86,
e-mail: sekretariat@okgminalubin.pl





„Ale Pasztet!” w Zamku Kliczków



termin: 7 grudnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Zamek Kliczków

7 grudnia 2019 Zamek Kliczków zamieni się w miejsce gastronomicznych potyczek. Po raz kolejny do Zamku zjadą się miłośnicy kociołkowego gotowania i duszenia. Będzie smacznie, pysznie i na pewno nikt nie opuści Zamku głodny! W sobotę odbędzie się konkurs dla amatorów – konkurs dań jednogarnkowych i konkurs na najlepszy pasztet – pod patronatem Fundacji Borów Dolnośląskich i Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolnictwa. Serdecznie zapraszamy wszystkich miłośników gotowania! Zapraszamy do Zamku Kliczków!

organizator: Zamek Kliczków

kontakt: Zamek Kliczków, tel. 75 734 0 700, e-mail: recepcja@kliczkow.com.pl





Międzyleska Choinka na Święta



termin: 7 grudnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Parking przy Urzędzie Miasta i Gminy w Międzylesiu

Impreza cykliczna coroczna, miejsce imprezy teren parkingowy przy Urzędzie Miasta i Gminy Międzylesie plac Wolności 1, godz. od. 11.00–14.00. W Programie są występy dzieci i młodzieży z terenu Gminy Międzylesie, koncert zespołów śpiewaczych – tanecznych. Rozstrzygnięcie konkursów na „Najładniejszą Choinkę Bożonarodzeniową", „Najpiękniejszą Piernikową Szopkę Bożonarodzeniową". Dodatkowe atrakcje to Żywa Szopka Bożonarodzeniowa i Święta Rodzina, stragany z ozdobami dekoracjami, rękodziełem świąteczne smakołyki i potrawy kuchni polskiej.

organizator: Miejsko Gminny Ośrodek Kultury w Międzylesiu, pl. Wolności 15, Urząd Miasta i Gminy Międzylesie, Samorządowa Szkoła Podstawowa Międzylesie

kontakt: MGOK Międzylesie, tel. 74 81 26 343,
UMiG Międzylesie, tel. 74 81 26 327





Miękiński Kiermasz Bożonarodzeniowy



termin: 7 grudnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Hala widowiskowo-sportowa przy ul. Sportowej 2 w Miękini

Podczas Kiermaszu lokalni rękodzielnicy, stowarzyszenia oraz koła gospodyń wystawiają swoje stoiska z ozdobami, stroikami, bombkami oraz przede wszystkim tradycyjnymi potrawami świątecznymi, czyli wszystkim tym, co ubarwia nasze święta, a dodatkową atrakcją są występy artystów. Zapraszamy!

organizator: Samorządowy Ośrodek Kultury w Miękini, Gmina Miękinia, www.miekinia.pl, www.kulturamiekinia.pl

kontakt: Zyta Laskowska, tel. 71 735 92 05, e-mail: kultura@miekinia.pl





Jarmark Bożonarodzeniowy w Ścinawce Średniej



termin: 8 grudnia 2019 r. (niedziela)

miejsce: Hala sportowo-widowiskowa w Ścinawce Średniej, ul. Sikorskiego 34,

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

organizator: Gmina Radków

kontakt: Agnieszka Cyron, Centrum Inicjatyw Wiejskich w Ścinawce Górnej, tel. 74 873 33 43, e-mail: a.cyron@radkowklodzki.pl





Pokaz Stołów Bożonarodzeniowych i Kiermasz Świąteczny w Domaniowie



termin: 8 grudnia 2019 r. (niedziela)

miejsce: Dom Strażaka,
Domaniów 65, 55-216 Domaniów

Pokaz Stołów Bożonarodzeniowych jest tradycją kultywowaną przez lata. Stroiki świąteczne, dekoracje stołów, ręcznie wykonane ozdoby, to nie jedyne atrakcje w tym dniu. Na prezentowanych wigilijnych stołach, pojawiają się tradycyjne przysmaki kuchni polskiej: barszcz, uszka, pierogi, kutia oraz przepyszne domowe wypieki. Potrawy przygotowane przez członkinie KGW, przeznaczone są do degustacji, tak aby każdy mógł zasmakować regionalnych specjałów. Podczas tego wydarzenia rozstrzygnięte zostają konkursy na Najpiękniejszy Stół Bożonarodzeniowy i np. Tradycyjny Sernik Świąteczny. W czasie trwania pokazu występują lokalni artyści. Celem wydarzenia jest podtrzymywanie i popularyzowanie zwyczajów Świąt Bożego Narodzenia.

organizator: Gmina Domaniów, Centrum Kultury i Czytelnictwa Gminy Domaniów

kontakt: Centrum Kultury i Czytelnictwa Gminy Domaniów, tel. 71 301 78 79,
e-mail: kultura@gminadomaniow.pl







Prezentacja Wojewódzkich Tradycyjnych Stołów Wigilijnych



termin: 14 grudnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Pasaż Grunwaldzki, piętro: 0

Podczas Prezentacji Tradycyjnych Stołów Wigilijnych Panie z Kół Gospodyń Wiejskich zaszczycą nas swoją obecnością i swoimi kulinariami. Będzie można skosztować wigilijnych potraw, wspólnie pokolędować oraz co najważniejsze poczuć klimat ogromnie wyczekiwanych Świąt Bożego Narodzenia. Panie i Panowie na 26 pięknie wystrojonych stołach zaprezentują swoje wyjątkowe potrawy wigilijne, w tym barszcz czerwony z uszkami, krokiety z kapustą i grzybami, smażony karp, pierogi ze śledziem, ryby w marchewce, postne gołąbki z farszem z tartych ziemniaków, fasolę, groch z kapustą, kluski z makiem oraz wyjątkowe wypieki tj. kutia, makowiec, pierniczki, sernik i wiele innych przepysznych kulinariów. Zapraszamy!

organizator: Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego oraz Dolnośląska Izba Rolnicza we Wrocławiu

współorganizator: Pasaż Grunwaldzki oraz Wojewódzkie Związki Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych

kontakt: Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego, tel. 71 776 93 50





Jarmark Bożonarodzeniowy w Ząbkowicach Śląskich



termin: 14 grudnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Rynek w Ząbkowicach Śląskich

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

organizator: Ząbkowicki Ośrodek Kultury,
Urząd Miejski w Ząbkowicach Śląskich, www.zabkowiceslaskie.pl, www.e-zok.pl

kontakt: Zbigniew Kukiełka, Kierownik Wydziału Rozwoju i Promocji,
tel. 74 8 165 322, e-mail: zbigniew.kukielka@zabkowiceslaskie.pl





Konkurs Potraw Bożonarodzeniowych w Spalonej



termin: 14 grudnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Wiejski Ośrodek Kultury w Spalonej

Gminny Konkurs Potraw Bożonarodzeniowych odbywa się corocznie w Gminie Kunice. Konkurs podzielony jest na dwie kategorie jedną z nich są wypieki drugą potrawy bożonarodzeniowe. Konkurs cieszy się bardzo dużą popularnością dzięki czemu na stoły do oceny Jury i publiczności trafiają dziesiątki wypieków oraz równie wiele potraw. W tym dniu na stołach królują pierniki ciasta pierogi uszka oraz inne oryginalne potrawy z terenu całej Polski. Konkurs jest doskonałą okazją do podzielenia się swoimi kulinarnymi doświadczeniami, a przy okazji można zdobyć nagrodę za niepowtarzalny, indywidualny smak świąt. Celem konkursu jest kultywowanie tradycji Świąt Bożego Narodzenia.

organizator: Gminny Ośrodek Kultury i Sportu w Kunicach, www.gokis-kunice.pl

kontakt: Jacek Stacewicz, tel. 076 8575 477, e-mail: kunice.gokis@gmail.com





Spotkanie przy Wigilijnym Stole



termin: 14 grudnia 2019 r. (sobota)

miejsce: Centrum Biblioteczno-Kulturalne w Pisarzowicach, Pisarzowice 72, 58-400 Kamienna Góra

Inicjatorzy spotkań w Siedlęcinie chcą pokazać, że żywność ekologiczna nie musi być droga, nie ważne są kolorowe opakowania, a jedynie ich zawartość. Oczywiście wszelkie towary, proponowane klientom w ramach kiermaszu, są estetycznie opakowane, ale nie to jest najważniejsze. Nie bez znaczenia jest możliwość bezpośredniego kontaktu konsumenta z producentem. W trakcie spotkania można dowiedzieć się o ekologicznych metodach upraw, jakim wymaganiom podlegają certyfikowane gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną, a także poznać przepisy na niekonwencjonalne potrawy. Na kiermaszu wystawiają się gospodarstwa produkujące żywność ekologiczną oraz lokalni producenci.

organizator: Centrum Biblioteczno-Kulturalne Gminy Kamienna Góra, www.cbkkrzeszow.pl

kontakt: Aldona Słupska-Czerniak, tel. 75 610 60 62, e-mail: asc.kam@op.pl





III Kunicki Jarmark Bożonarodzeniowy



termin: 15 grudzień 2019 r. (niedziela)

miejsce: Plac przed Urzędem Gminy Kunice

Jarmark Bożonarodzeniowy to impreza cykliczna, która odbywa się na placu przed Urzędem Gminy w Kunicach. W tym dniu ustawiane są stragany wypełnione pięknymi ozdobami bożonarodzeniowymi oraz wspaniałymi potrawami kulinarnymi. Można zakupić bombki, ozdoby oraz stroiki świąteczne. Przeprowadzone będą warsztaty dla dzieci: dekorowanie pierników, wykonywanie ozdób i zabawek, dekorowanie bombek oraz ubieranie choinki na placu. W programie spotkanie z Mikołajem oraz pokaz animacji świątecznych. Zapewniamy poczęstunek oraz degustację pysznych domowych ciast, ciasteczek i świątecznych potraw. Dzięki wspaniałej atmosferze, każdy uczestnik jarmarku ma okazję poczuć magię świąt.

organizator: Urząd Gminy w Kunicach, www.kunice.pl

kontakt: Urząd Gminy w Kunicach, Lilla Banach, tel. 76 85 75 322,
e-mail: l.banach@kunice.pl





Jarmark Bożonarodzeniowy w Pieszycach



termin: 21 grudnia 2019 r. (sobota)

miejsce: MBP-CK w Pieszycach,
ul. Kopernika 37, 58-250 Pieszyce,

Podczas Jarmarku Bożonarodzeniowego wystawcy mają możliwość wystawienia na sprzedaż wyrobów domowej produkcji jakimi są artykuły spożywcze oraz rękodzieło (bombki, ozdoby choinkowe, stroiki, choinki z różnych materiałów itp.). Odwiedzający mają okazje kupić potrawy regionalne najczęściej przygotowywane przez gospodynie, sołectwa, szkoły, przedszkola itp. Jarmarkowi towarzyszą różnorodne atrakcje, koncerty, recitale i prezentacje oraz wystawy artystyczne wykonawców z Polski i Czech.

organizator: Gmina Pieszyce

współorganizator: Gmina Bohuslavice oraz Gmina Nova Paka





Jarmark Bożonarodzeniowy w Lubaniu



termin: 23 grudnia 2019 r. (poniedziałek)

miejsce: Lubański rynek

Przyciągamy na Rynek niepowtarzalnym świątecznym klimatem! Jeśli jedzenie ma mieć prawdziwy smak, a ozdoby mają być ładne i oryginalne, to trzeba je kupić właśnie u nas. Stoiska z wypiekami własnej roboty oraz swojskimi pasztecikami, kiełbaskami, szynkami wędzonymi, uszkami - są to naprawdę wyśmienite produkty. Jednak obok znanych i lubianych wyrobów, pojawią się wegańskie akcenty, w tym pierogi orkiszowe i wegański bigos. Nikt nie przejdzie obojętnie obok miodów i produktów pszczelich z lokalnych pasiek a sery góralskie będzie można posmakować na słono, na słodko, na ciepło czy też na zimno. Na nasz jarmark zapraszamy nie tylko smakoszy, ale również miłośników rękodzieła. W całym wydarzeniu jednak nie chodzi tylko o zakupy, ale o spotkanie i radosną, przyjemną świąteczną atmosferę. Do zatrzymania się na chwilę zachęcają nie tylko rozmowy z wystawcami, ale także degustacje świąteczne, warsztaty dekorowania pierników czy wspólne śpiewanie świątecznych hitów oraz tradycyjnych kolęd.

organizator: Łużyckie Centrum Rozwoju w Lubaniu,
Miejski Dom Kultury w Lubaniu,
www.luban.pl, www.facebook.com/lubieluban

kontakt: Łużyckie Centrum Rozwoju, tel. 75 645 66 03, e-mail: promocja@luban.pl







DOLNY ŚLĄSK

Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego
Departament Obszarów Wiejskich i Zasobów Naturalnych
Wydział Obszarów Wiejskich

Wybrzeże Słowackiego 12-14
50-411 Wrocław
www.dolnyslask.pl